叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000001

2. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000002

3. 乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(cottage Cheese Recipe Book Appetizers,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)

['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] ['resəpi] [bʊk]
Cottage **Cheese** **Recipe** **Book**
小屋 奶酪 食谱 书

乡村奶酪食谱书

['æpɪˌtaɪzəz]
Appetizers
开胃菜

开胃菜

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

['sæləd] ['dresɪŋz]
Salad **Dressings**
沙拉 敷料

沙拉酱

['brɛdz]
Breads
面包

面包

[meɪn] ['dɪʃɪz]
Main **Dishes**
主要的 菜肴

主菜

[dɪ'zɜ:rts]
Desserts
甜点

甜点

['bɔrdən] Company1
Borden **Company1**
博登 Company1

博登公司1

['nu:trətɪv] ['vælju:][ʌv; əv] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z]
Nutritive **Value** **of** **Cottage** **Cheese**
营养 价值 的 小屋 奶酪

农家奶酪的营养价值

['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] [ɪz][ə; eɪ] ['kɑ:nsntreɪtɪd] [fɔ:rm][ʌv; əv][mɪlk] .
Cottage **cheese** **is** **a** **concentrated** **form** **of** **milk** **.**
小屋 奶酪 是 一个 集中 形式 的 牛奶 .

农家奶酪是浓缩的牛奶制品。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] [kən'teɪnz] [moʊst][ʌv; əv][ðə; ði]['proʊti:n] , ['kælsiəm] ,
One **pound** **of** **cottage** **cheese** **contains** **most** **of** **the** **protein** **,** **calcium** **,**
一 磅 的 小屋 奶酪 包含 最多 的 这 蛋白质 , 钙 ,
['fɑ:sfərəs; 'fɒsfərəs] , ['aɪərn] ,
phosphorous **,** **iron** **,**
磷 , 铁 ,

一磅干酪含有大部分蛋白质、钙、磷、铁。

[ænd; ənd]['vaɪtəmɪnz] [faʊnd] [ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [mɪlk] .

and	vitamins	found	in	three	quarts	of	milk	.
和	维生素	成立	在	三	夸脱	的	牛奶	.

以及三夸脱牛奶中所含的维生素。

[θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['fəːniʃiz] [ə'baʊt] - % [ʌv; əv][æn; ən] [ə'dʌlts] ['deɪli]

Three	ounces	of	cottage	cheese	furnishes	about	50	%	of	an	adult's	daily
三	盎司	的	小屋	奶酪	提供	关于	-	%	的	一个	成年人	日常的

[rɪ'kwaɪərmənt][fɔːr; fər]['kælsiəm] .

requirement	for	calcium	.
要求	为了	钙	.

三盎司干酪可提供成人每日所需钙质的约 50%。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪz][ə; eɪ] [kəm'pliːt] ['proʊtiːn] ([bɪldz] , [rɪ'per] , [ænd; ənd] [mein'teinz] ['bɑːdi] ['tɪʃuː]) ;

Cottage	cheese	is	a	complete	protein	(	builds	,	repairs	,	and	maintains	body	tissue	)	;
小屋	奶酪	是	一个	完全的	蛋白质	(	建造	,	维修	,	和	保持	身体	组织	)	;

['ðerfɔːr] ,

therefore	,
所以	,

干酪是一种完全蛋白质（能够构建、修复和维持身体组织）；因此，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pər'tɪkjələrli] [dɪ'zaɪərəb(ə)l][fɔːr; fər] ['groʊɪŋ] ['tʃɪldrən] [ænd; ənd][ɪz][æn; ən][aɪ'diːəl] [fuːd] [fɔːr; fər]

it	is	particularly	desirable	for	growing	children	and	is	an	ideal	food	for
它	是	特别	理想	为了	生长	孩子们	和	是	一个	理想的	食物	为了

[ə'dʌlts] .

adults	.
成年人	.

它尤其适合正在成长发育的儿童，也是成年人的理想食品。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪz] ['iːzəli] [dai'dʒestid][ænd; ənd] ['redɪli] [ə'sɪməˌleɪtɪd] .

Cottage	cheese	is	easily	digested	and	readily	assimilated	.
小屋	奶酪	是	容易地	消化	和	容易	同化	.

干酪容易消化吸收。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [fuːd] [fɔːr; fər][ðə; ði]['pɜːrs(ə)n][di'zaiərɪŋ][tuː; tə] [luːz] [weɪt] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz]

It	is	an	important	food	for	the	person	desiring	to	lose	weight	because
它	是	一个	重要的	食物	为了	这	人	渴望	到	失去	重量	因为

[ʌv; əv][ɪts] [haɪ] ['nuːtrətɪv] ['vælјuː][ænd; ənd] [loʊ] [kə'lɒrɪk]['kɑːntent] .

of	its	high	nutritive	value	and	low	caloric	content	.
的	它是	高的	营养	价值	和	低的	卡路里	内容	.

由于其营养价值高、热量低，因此对于想要减肥的人来说，它是一种重要的食物。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [kriːmd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [sə'plaɪz] [ə'baʊt] - ['kæləriz] .

One	ounce	of	creamed	cottage	cheese	supplies	about	30	calories	.
一	盎司	的	奶油	小屋	奶酪	补给品	关于	-	卡路里	.

一盎司奶油状干酪约含30卡路里。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ɪts] ['kɑːnsntreɪtɪd] [fuːd] ['vælјuː] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪz]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ] ['veri] ['vɜːrsət(ə)l]

In	addition	to	its	concentrated	food	value	,	cottage	cheese	is	also	a	very	versatile
在	添加	到	它是	集中	食物	价值	,	小屋	奶酪	是	还	一个	非常	多才多艺的

[fuːd] .

food	.
食物	.

除了营养价值高之外，干酪也是一种用途非常广泛的食品。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn][ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv] ['temptɪŋ] [weɪz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [kəm'bainz]

It	can	be	served	in	a	variety	of	tempting	ways	because	it	combines
它	能	是	服务	在	一个	种类	的	诱人的	方式	因为	它	组合

['naɪsli] [wɪð; wɪθ]['ɔːlmoʊst] ['eni] [taɪp] [ʌv; əv] [fuːd] . [ˌtuː'tuː]

nicely	with	almost	any	type	of	food	.	2
很好	和	几乎	任何	类型	的	食物	.	2

它能以各种诱人的方式呈现，因为它几乎可以与任何类型的食物完美搭配。

[wʌt] [bɪ'kʌmz] [ʌv; əv][ðə; ði] [mɪlk] [dɪ'strɪbju:tɜ-z] ['dɑ:lər]
WHAT BECOMES OF THE MILK DISTRIBUTOR'S DOLLAR
什么 变成 的 这 牛奶 分销商的 美元

牛奶经销商的钱都去哪儿了?

['sælərɪz] & ['weɪdʒɪz] . -
SALARIES & WAGES . 2080
薪资 & 工资 . -

薪金及工资 .2080

[kɔ:st][ʌv; əv] [rɔ:] [mɪlk] [dɪ'lɪvərd] [æt; ət][ðə; ði][plænt] . - [[wʌn]]
Cost of Raw Milk delivered at the plant . 5146 [1]
成本 的 生的 牛奶 发表 在 这 植物 . - [1]

工厂收到的原奶成本为 0.5146[1]

['ʌðər] [mə'tɪrɪəl] [kɔ:sts] — [kri:m] , [skɪm] [mɪlk] , ['tʃɔ:klət] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . . -
Other Material Costs — cream , skim milk , chocolate , etc . . 1039
其他 材料 成本 — 奶油 , 撇去 牛奶 , 巧克力 , ETC . . -

其他材料成本——奶油、脱脂牛奶、巧克力等。1039

[mə'tɪrɪəl] [kɔ:sts] . -
MATERIAL COSTS . 6185
材料 成本 . -

材料成本 0.6185

[ɪn'ʃʊrəns] , [dɪˌpri:ʃi'eɪʃ(ə)n] & [ɔ:l] ['ʌðər] [ɪk'spens] . -
INSURANCE , DEPRECIATION & ALL OTHER EXPENSE . 0304
保险 , 折旧 & 全部 其他 费用 . -

保险、折旧及其他所有费用 0.0304

[kən'teɪnərz] , ['bɔtlz] , [kænz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . . -
CONTAINERS , BOTTLES , CANS , ETC . . 0405
容器 , 瓶子 , 罐头 , ETC . . -

容器、瓶子、罐子等..0405

[plænt] [dɪ'lɪvəri] & ['ɑ:fɪs] [sə'plaɪz] . -
PLANT DELIVERY & OFFICE SUPPLIES . 0525
植物 送货 & 办公室 补给品 . -

植物配送及办公用品 .0525

['tæksɪz] & ['laɪsənsɪz] . -
TAXES & LICENSES . 0217
税收 & 许可证 . -

税费和许可证 .0217

['ædvərtaɪzɪŋ] . -
ADVERTISING . 0078
广告 . -

广告 .0078

[net] ['oʊpər] .
NET OPER .
网 操作 .

网络操作。

['prɑ:fɪt] . - [[ˌtu:'tu:]]
PROFIT . 0206 [2]
利润 . - [2]

利润 0.0206[2]

[tʃɑ:rt] [ʃoʊz] ['ɑpəretɪŋ] [rɪ'zʌlts] [ʌv; əv] - [dis'tribju:tiŋ] ['kʌmpəniz] [ɪn] - [steɪts] ,
Chart shows operating results of 313 distributing companies in 42 states ,
图表 演出 操作 结果 的 - 分发 公司 在 - 各州 ,

图表显示了42个州313家分销公司的经营业绩,

[ðə; ði] ['dɪstrɪkt] [ʌv; əv] [kə'lʌmbiə] [ænd; ənd] [hə'waɪi] [wɪð; wɪθ] [kəm'baɪnd] ['seɪlz] [ʌv; əv] $1 , - , - ,
the **District** **of** **Columbia** **and** **Hawaii** **with** **combined** **sales** **of** **$1** **,** **014** **,** **915** **,**
这 区 的 哥伦比亚 和 夏威夷 和 合并 销售量 的 $1 , - , - ,
- [ɪn] - .
023 **in** **1949** **.**
- 在 - .

1949 年，哥伦比亚特区和夏威夷的销售额合计为 1,014,915,023 美元。

['ævərɪdʒz] [ɑːr; ər][frʌm; frəm] ['fɪgjərz] [səb'mɪtɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ˌɪndi'ænə][ˌjuːnɪ'vɜːrsəti] [skuːl] [ʌv; əv]
Averages **are** **from** **figures** **submitted** **to** **the** **Indiana** **University** **School** **of**
平均值 是 从 数据 提交 到 这 印第安纳州 大学 学校 的
['bɪznəs] [fɔːr; fər][ðə; ði][mɪlk] ['ɪndəstri] [faʊn'deɪʃ(ə)n] .
Business **for** **the** **Milk** **Industry** **Foundation** **.**
商业 为了 这 牛奶 行业 基础 .

平均值来自提交给印第安纳大学商学院供牛奶行业基金会的数据。

[[wʌn]] ([ɪn'kluːdz] . - [peɪd] [baɪ] - [fɜːrmz][fɔːr; fər][træn'zækʃ(ə)n] [wɪtʃ] [wʌz; wəz][nɑːt] [di'dʌktid]
[**1** **]** **(** **includes** **.** **0138** **paid** **by** **73** **firms** **for** **transaction** **which** **was** **not** **deducted**
[1] (包括 . - 有薪酬的 经过 - 公司 为了 交易 哪个 曾是 不是 扣除
[frʌm; frəm][ðə; ði] [ə'maʊnt] [peɪd] [ðə; ði][prə'duːsər])
from **the** **amount** **paid** **the** **producer** **)**
从 这 数量 有薪酬的 这 制作人)

[1](包括 73 家公司为该交易支付的 0.0138，该款项未从支付给生产商的金额中扣除)

[[ˌtuː'tuː]] [ðɪs] [ɪz] [ə'baʊt] ⅖ [ʌv; əv][ə; eɪ] [sent] [ə; eɪ][kwɔːrt] . [θriː]
[**2** **]** **This** **is** **about** **⅖** **of** **a** **cent** **a** **quart** **.** **3**
[2] 这 是 关于 ⅖ 的 一个 中心 一个 夸脱 . 3

[2]这大约是每夸脱五分之二美分。3

['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑːntents]
Table **of** **Contents**
桌子 的 内容

目录

[peɪdʒ]
Page
页

页

['nuːtrətɪv] ['vælјuː][ʌv; əv] ['kɑːtɪdʒ] Cheese1
Nutritive **value** **of** **Cottage** **Cheese1**
营养 价值 的 小屋 Cheese1

农家奶酪的营养价值1

Appetizers5
Appetizers5
Appetizers5

开胃菜5

Salads7
Salads7
Salads7

沙拉7

['sæləd] Dressings13
Salad **Dressings13**
沙拉 Dressings13

沙拉酱13

Breads14
Breads14
Breads14

面包14

[meɪn] Dishes16
Main Dishes16
主要的 Dishes16

主菜16道

Desserts255
Desserts255
Desserts255

甜点255

['æpɪˌtaɪzəz]
Appetizers
开胃菜

开胃菜

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [roʊlz]
Cottage Cheese Rolls
小屋 奶酪 卷

乡村奶酪卷

[wʌn][kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

½ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
½ teaspoon Worcestershire sauce
½ 茶匙 伍斯特郡 酱

½茶匙伍斯特沙司

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tʃɪli] [sɔːs]
2 tablespoons chili sauce
2 汤匙 辣椒 酱

2汤匙辣椒酱

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

- ['slaɪsɪz][draɪd] [biːf]
12 slices dried beef
- 切片 干燥 牛肉

12片牛肉干

[mɪks] [tʃiːz] , ['sɔːsɪz] , [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
Mix cheese , sauces , and seasonings .
混合 奶酪 , 酱汁 , 和 调味料 .

将奶酪、酱汁和调味料混合。

[spred] [ɑːn] [biːf] , [roʊl][ænd; ənd] ['fæsn] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
Spread on beef , roll and fasten with toothpicks .
传播 在 牛肉 , 卷 和 系 和 牙签 .

涂抹在牛肉上，卷起来，用牙签固定。

['kɑːtɪdʒ] [ˌkænə'peɪ] [spred]
Cottage Canape Spread
小屋 开胃小点 传播

乡村小食拼盘

[ˌtuː'tuː][kʌps] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups sieved cottage cheese
2 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['buːjɑːn] [peɪst]
1 **tablespoon** **bouillon** **paste**
1 汤匙 肉汤 粘贴

1汤匙肉汤膏

[fjuː] [drɑːps] ['ʌnjən] [dʒuːs]
few **drops** **onion** **juice**
很少 滴 洋葱 汁

几滴洋葱汁

[dreɪn] [ɪk'ses] ['mɔɪstʃər] [frʌm; frəm] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [fɔːrs] [θruː] [faɪn] [sɪv] .
Drain **excess** **moisture** **from** **cottage** **cheese** **and** **force** **through** **fine** **sieve** **.**
流走 过量的 水分 从 小屋 奶酪 和 力量 通过 美好的 筛 .

将干酪中多余的水分沥干，然后用细筛过滤。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['buːjɑːn] [peɪst] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [biːt] ['vɪgərəsli] [tuː; tə] [blend] .
Combine **with** **bouillon** **paste** **and** **onion** **juice** **and** **beat** **vigorously** **to** **blend** **.**
结合 和 肉汤 粘贴 和 洋葱 汁 和 打 大力 到 混合 .

加入肉汤膏和洋葱汁，用力搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [juːz] .
Chill **until** **ready** **to** **use** **.**
寒意 直到 准备好 到 使用 .

冷藏至需要使用时。

[juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] [spred] [ɑːn] [krɪsp] ['weɪfəz] .
Use **as** **a** **spread** **on** **crisp** **wafers** **.**
使用 作为 一个 传播 在 脆 晶圆 .

涂抹在脆威化饼上食用。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['dʒeli] [treɪ]
Cheese **and** **Jelly** **Tray**
奶酪 和 果冻 托盘

奶酪和果酱拼盘

[wʌn] [paʊnd] [kriːm] - [staɪl] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **pound** **cream** **-** **style** **cottage** **cheese**
1 磅 奶油 - 风格 小屋 奶酪

1磅奶油味乡村奶酪

['toʊstɪd] ['krækərz]
Toasted **crackers**
烤过的 饼干

烤饼干

[tʃɔɪs] [ʌv; əv] [wʌn] [ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] :
Choice **of** **one** **or** **more** **of** **the** **following** **:**
选择 的 一 或者 更多的 的 这 下列的 :

以下一项或多项可供选择:

['ræzberi] [dʒæm]
Raspberry **jam**
覆盆子 果酱

树莓果酱

['strɔːberi] [prɪ'zɜːrv]
Strawberry **preserves**
草莓 果酱

草莓果酱

['kɜːrənt] ['dʒeli]
Currant **jelly**
黑醋栗 果冻

醋栗果冻

['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd]
Orange **marmalade**
橙子 果酱

橙子果酱

[dreɪn] [ɔːf] [ɪk'ses] ['mɔɪstʃər] [frʌm; frəm] [tʃiːz] [ænd; ənd] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [faɪn] [sɪv] [ɔːr] [wɪp] [ʌn'tɪl]
Drain **off** **excess** **moisture** **from** **cheese** **and** **put** **through** **a** **fine** **sieve** **or** **whip** **until**
流走 离开 过量的 水分 从 奶酪 和 放 通过 一个 美好的 筛 或者 鞭 直到
[smuːð] .
smooth **.**
光滑的 .

将奶酪中多余的水分沥干，然后用细筛过滤或搅拌至顺滑。

[paɪl] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] .
Pile **in** **a** **serving** **dish** **.**
桩 在 一个 服务 盘子 .

盛入盘中。

[ɪn] [ə; eɪ] ['sɪmələr] [dɪʃ] [ɔːr] ['dɪʃɪz] [ʌn'moʊld] [ðə; ðɪ] ['dʒeli] [ɔːr] [dʒæm] ,
In **a** **similar** **dish** **or** **dishes** **unmold** **the** **jelly** **or** **jam** **,**
在 一个 相似的 盘子 或者 菜肴 脱模 这 果冻 或者 果酱 ,

在类似的容器中脱模果冻或果酱，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [raʊnd] [ɔːr] [skwer] [treɪ] .
and **place** **on** **one** **side** **of** **a** **round** **or** **square** **tray** **.**
和 地方 在 一 边 的 一个 圆形的 或者 正方形 托盘 .

放在圆形或方形托盘的一侧。

[ə'reɪndʒ] ['roʊz; 'raʊz] [ʌv; əv] ['oʊvər] - ['læpɪŋ] ['toʊstɪd] ['krækərz] [ɑːn] [ðə; ðɪ] ['ʌðər] [saɪd] [ʌv; əv] [treɪ]
Arrange **rows** **of** **over** **-** **lapping** **toasted** **crackers** **on** **the** **other** **side** **of** **tray**
安排 行 的 超过 - 交叠 烤过的 饼干 在 这 其他 边 的 托盘
[ænd; ənd] [sɜːrv] [waɪl] ['krækərz] [ɑːr; ər] [stɪl] [wɔːrm] . [sɪks]
and **serve** **while** **crackers** **are** **still** **warm** **.** **6**
和 服务 尽管 饼干 是 仍然 温暖的 . 6

将烤好的饼干层叠摆放在托盘的另一侧，趁热食用。6

['flʌfi] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
Fluffy **Cottage** **Cheese**
蓬松的 小屋 奶酪

蓬松的乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **sieved** **cottage** **cheese**
1 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

¼ [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
¼ **cup** **sour** **cream**
¼ 杯子 酸的 奶油

¼ 杯酸奶油

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[mɪks] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['saʊər] [kriːm] ['laɪtli] [tə'geðər] , [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [blend] .
Mix **cheese** **and** **sour** **cream** **lightly** **together** **,** **just** **enough** **to** **blend** **.**
混合 奶酪 和 酸的 奶油 轻轻 一起 , 只是 足够的 到 混合 .

将奶酪和酸奶油轻轻混合，只需混合均匀即可。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season **to** **taste** **.**
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

([mɔːr] [ɪ'læbərət] ['siːzniŋz] [fɔːr; fər] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɑːr; ər] ['kærəweɪ] [ænd; ənd] ['pɑːpi] [siːdz] ,
(More elaborate seasonings for cottage cheese are caraway and poppy seeds ,
(更多的 精心制作的 调味料 为了 小屋 奶酪 是 葛缕子 和 罂粟 种子 ,
['gɑːrlɪk] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [sɔːlts] , [ænd; ənd] [hɜːrb] .)
garlic and onion salts , and herbs .)
蒜 和 洋葱 盐 , 和 草药 .)

（更精致的乡村奶酪调味料包括香芹籽、罂粟籽、蒜盐、洋葱盐和香草。）

[sɜːrv] [æz; əz] [ə; eɪ] [dɪp] [fɔːr; fər] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .
Serve as a dip for potato chips .
服务 作为 一个 蘸 为了 土豆 芯片 .

可作为薯片的蘸酱。

[ˌævə'kɑːdoʊ] [dʌŋk]
Avocado Dunk
牛油果 扣篮

牛油果蘸酱

[wʌn] [kʌp] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup sieved cottage cheese
1 杯子 过筛 小屋 奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['pɪkl] ['relɪʃ]
Pickle relish
泡菜 尽情享用

腌菜酱

['hɔːrsrædɪʃ]
Horseradish
辣根

辣根

[wʌn] [ˌævə'kɑːdoʊ] , [mæʃt]
1 Avocado , mashed
1 牛油果 , 捣碎

1个牛油果，捣成泥

['greɪtɪd] ['ʌnjən]
Grated onion
磨碎的 洋葱

洋葱碎

[kriːm] [ɔːr] ['meɪəneɪz]
Cream or mayonnaise
奶油 或者 蛋黄酱

奶油或蛋黄酱

[blend] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [wel] [wɪð; wɪθ] [mæʃt] [ˌævə'kɑːdoʊ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Blend cottage cheese well with mashed avocado and seasoning .
混合 小屋 奶酪 出色地 和 捣碎 牛油果 和 调料 .

将乡村奶酪与牛油果泥和调味料充分混合。

[θɪn] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ɔːr] ['meɪəneɪz] .
Thin **with** **cream** **or** **mayonnaise** **.**
薄的 和 奶油 或者 蛋黄酱 .

用奶油或蛋黄酱稀释。

[sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ][dɪp][fɔːr; fər][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .
Serve **as** **a** **dip** **for** **potato** **chips** **.**
服务 作为 一个 蘸 为了 土豆 芯片 .

可作为薯片的蘸酱。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [spredz]
Cottage **Cheese** **Spreads**
小屋 奶酪 传播

乡村奶酪酱

[kəm'baɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['æntʃoʊviz] , [pə'priːkə] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] .
Combine **cottage** **cheese** **,** **anchovies** **,** **paprika** **,** **and** **a** **dash** **of** **cayenne** **.**
结合 小屋 奶酪 , 凤尾鱼 , 辣椒 , 和 一个 短跑 的 辣椒 .

将乡村奶酪、凤尾鱼、辣椒粉和少许辣椒粉混合在一起。

[sɜːrv] [ɑːn]['taɪni] ['krækərz] .
Serve **on** **tiny** **crackers** **.**
服务 在 微小的 饼干 .

佐以小饼干食用。

[mɪks] [fleɪkt] ['sæmən][ɔːr]['tuːnə] , ['lemən][dʒuːs] , ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] / [ɔːr] ['pɪkəlz] , [mɪnst] ['pɑːrsli]
Mix **flaked** **salmon** **or** **tuna** **,** **lemon** **juice** **,** **olives** **and** **/** **or** **pickles** **,** **minced** **parsley**
混合 片状的 三文鱼 或者 金枪鱼 , 柠檬 汁 , 橄榄 和 / 或者 泡菜 , 剁碎 香菜
[ænd; ənd] [bluː] [tʃiːz] ;
and **blue** **cheese** **;**
和 蓝色的 奶酪 ;

将鲑鱼片或金枪鱼片、柠檬汁、橄榄和/或腌菜、切碎的欧芹和蓝纹奶酪混合;

[sɜːrv] [ɑːn] [raɪ] [bred] .
serve **on** **rye** **bread** **.**
服务 在 黑麦 面包 .

配黑麦面包食用。

[kəm'baɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [tʃɑːpt] ['sɔːltɪd] ['piːnʌts] , [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .
Combine **cottage** **cheese** **,** **chopped** **salted** **peanuts** **,** **and** **mayonnaise** **.**
结合 小屋 奶酪 , 切碎 咸的 花生 , 和 蛋黄酱 .

将乡村奶酪、切碎的咸花生和蛋黄酱混合在一起。

[spred] [ɑːn] ['krækərz] .
Spread **on** **crackers** **.**
传播 在 饼干 .

涂抹在饼干上。

[kəm'baɪn] [graʊnd] [draɪd] [biːf] , ['greɪtɪd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['pɪkəlz] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .
Combine **ground** **dried** **beef** **,** **grated** **onion** **,** **and** **pickles** **with** **cottage** **cheese** **.**
结合 地面 干燥 牛肉 , 磨碎的 洋葱 , 和 泡菜 和 小屋 奶酪 .

将牛肉干末、洋葱碎、酸黄瓜和乡村奶酪混合在一起。

[sɜːrv] [ɑːn] ['krækərz] .
Serve **on** **crackers** **.**
服务 在 饼干 .

佐以饼干食用。

[stʌft] ['seləri]
Stuffed **Celery**
填充 芹菜

酿芹菜

[fɪl] [krɪsp] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .

Fill	**crisp**	**stalks**	**of**	**celery**	**with**	**cottage**	**cheese**	**.**
充满	脆	茎	的	芹菜	和	小屋	奶酪	.

将脆嫩的芹菜茎填入乡村奶酪。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm]['pet(ə)l] ['fæʃ(ə)n] [ɑːn][ə; eɪ] [raʊnd] [tʃɑːp] [pleɪt] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['sentər] [wɪð; wɪθ]

Arrange	**them**	**petal**	**fashion**	**on**	**a**	**round**	**chop**	**plate**	**,**	**and**	**fill**	**the**	**center**	**with**
安排	他们	花瓣	时尚	在	一个	圆形的	劈	盘子	,	和	充满	这	中心	和

['ɑːlɪvz] . ['sɛvən]

olives	**.**	**7**
橄榄	.	7

将它们像花瓣一样摆放在圆形餐盘上，并在中心填满橄榄。7

['sælədz]

Salads
沙拉

沙拉

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['letɪs] [roʊl] - [ʌp]

Cheese	**and**	**Lettuce**	**Roll**	**-**	**Up**
奶酪	和	莴苣	卷	-	向上

奶酪生菜卷

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**cup**	**cottage**	**cheese**
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [stʌft] ['ɑːlɪvz]

½	**cup**	**chopped**	**stuffed**	**olives**
½	杯子	切碎	填充	橄榄

半杯切碎的酿橄榄

½ [kʌp] ['wɔːlnʌt] [miːts]

½	**cup**	**walnut**	**meats**
½	杯子	核桃	肉类

半杯核桃仁

['meɪəneɪz] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n]

Mayonnaise	**to**	**moisten**
蛋黄酱	到	濡

用蛋黄酱润湿

[roʊl][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] , [krɪsp] ['letɪs] [liːf] ;

Roll	**a**	**spoonful**	**of**	**the**	**mixture**	**in**	**a**	**large**	**,**	**crisp**	**lettuce**	**leaf**	**;**
卷	一个	一勺	的	这	混合物	在	一个	大的	,	脆	莴苣	叶子	;

将一勺混合物卷入一片大而脆嫩的生菜叶中;

[slɪp][ə; eɪ] [rɪŋ] [ʌv; əv] [griːn] ['pepər] [ə'raʊnd][ðə; ði]['sentər][tuː; tə][hoʊld][ˌaɪ 'tiː][kloʊzd] .

slip	**a**	**ring**	**of**	**green**	**pepper**	**around**	**the**	**center**	**to**	**hold**	**it**	**closed**	**.**
滑	一个	戒指	的	绿色的	胡椒	大约	这	中心	到	抓住	它	关闭	.

将一圈青椒塞进中间，固定住。

[tʃɪl] , [ðen] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['gɑːrnɪʃ] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [wedʒz] [ænd; ənd]['kjuːkʌmbər]['slaɪsɪz] .

Chill	**,**	**then**	**serve**	**with**	**garnish**	**of**	**tomato**	**wedges**	**and**	**cucumber**	**slices**	**.**
寒意	,	然后	服务	和	装饰	的	番茄	楔形	和	黄瓜	切片	.

冷藏后，佐以番茄角和黄瓜片即可食用。

[ɪ'nʌf] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər][sɪks][roʊlz] .
Enough filling for 6 rolls .
足够的 填充 为了 6 卷 .

馅料足够做6个卷饼。

[tuː] - ['dekər] ['sæləd]
Two - Decker Salad
二 - 德克尔 沙拉

双层沙拉

[laɪm] ['leɪər]
LIME LAYER
酸橙 层

石灰层

[ˌtuː'tuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][laɪm] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
2 packages lime - flavored gelatin
2 包裹 酸橙 - 调味 明胶

包青柠味明胶

[θriː][kʌps][hɑːt]['wɔːtər]
3 cups hot water
3 杯子 热的 水

3杯热水

1½ [paʊndz] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [wel] [dreɪnd]
1½ pounds cottage cheese , well drained
1½ 磅 小屋 奶酪 , 出色地 排水

1.5磅沥干水分的乡村奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
1 tablespoon chopped onion
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['vɪnɪgər] [ɔːr]['lemən][dʒuːs]
1 tablespoon vinegar or lemon juice
1 汤匙 醋 或者 柠檬 汁

1汤匙醋或柠檬汁

¼ [kʌp] ['hɔːrsrædɪʃ]
¼ cup horseradish
¼ 杯子 辣根

¼ 杯辣根

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
2 tablespoons mayonnaise
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətn] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər] .
Dissolve gelatine in hot water .
溶解 明胶 在 热的 水 .

将明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Beat until light .
打 直到 光 .

搅打至颜色变浅。

[stɜːr][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Stir **in** **remaining** **ingredients** **.**
搅拌 在 其余的 原料 .

加入剩余的食材搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː] 2½ [kwɔːrt][moʊld] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [rɪnst] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Pour **into** **2½** **quart** **mold** **which** **has** **been** **rinsed** **in** **cold** **water** **.**
倒 进入 2½ 夸脱 模具 哪个 有 到过 冲洗干净 在 寒冷的 水 .

倒入已用冷水冲洗过的 2.5 夸脱模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill **until** **set** **.**
寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

[tə'meɪtoʊ] ['leɪər]
TOMATO **LAYER**
番茄 层

番茄层

[fɔːr] [kʌps] [freʃ] - [kʊkt] ([ɔːr] [kænd]) [tə'meɪtoʊz]
4 **cups** **fresh** **-** **cooked** **(** **or** **canned** **)** **tomatoes**
4 杯子 新鲜的 - 煮熟 (或者 罐装) 西红柿

杯新鲜煮熟（或罐装）的番茄

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
⅓ **cup** **chopped** **onion**
⅓ 杯子 切碎 洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri] [liːvz]
¼ **cup** **chopped** **celery** **leaves**
¼ 杯子 切碎 芹菜 树叶

¼ 杯切碎的芹菜叶

[wʌn] [beɪ] [liːf]
1 **bay** **leaf**
1 湾 叶子

1片月桂叶

[ˌtuː'tuː] [hoʊl] [kloʊvz]
2 **whole** **cloves**
2 所有的 丁香

粒丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [braʊn] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **brown** **sugar**
2 汤匙 棕色的 糖

2汤匙红糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ([ˌtuː'tuː] ['envələʊps]) [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
2 **tablespoons** **(** **2** **envelopes** **)** **unflavored** **gelatin**
2 汤匙 (2 信封) 无味 明胶

2汤匙（2包）无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

3	tablespoons	lemon	juice
3	汤匙	柠檬	汁

3汤匙柠檬汁

[ˌtuː'tuː][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [slaɪst]

2	hard	-	cooked	eggs	,	sliced
2	难的	-	煮熟	鸡蛋	,	切片

2个煮熟的鸡蛋，切片

[kəm'baɪn] [tə'meɪtoʊz] , ['ʌnjən] , ['seləri] [liːvz] , [beɪ] [liːf] , [kloʊvz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Combine	tomatoes	,	onion	,	celery	leaves	,	bay	leaf	,	cloves	,	salt	and	sugar	.
结合	西红柿	,	洋葱	,	芹菜	树叶	,	湾	叶子	,	丁香	,	盐	和	糖	.

将西红柿、洋葱、芹菜叶、月桂叶、丁香、盐和糖混合在一起。

['sɪmər] - ['mɪnɪts] ; [streɪn] .

Simmer	20	minutes	;	strain	.
煨	-	分钟	;	拉紧	.

小火慢炖20分钟；过滤。

[ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] 3⅓ [kʌps] .

There	should	be	3⅓	cups	.
那里	应该	是	3⅓	杯子	.

应该有3又1/3杯。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [dɪ'zɑːlv] [ɪn][hɑːt][tə'meɪtoʊ]['mɪkstʃər] .

Soften	gelatin	in	cold	water	,	dissolve	in	hot	tomato	mixture	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	在	热的	番茄	混合物	.

将明胶用冷水软化，然后溶解在热的番茄混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] .

Add	lemon	juice	.
添加	柠檬	汁	.

加入柠檬汁。

[dɪp] [eg] ['slaɪsɪz][ɪn]['dʒelətɪn][ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ə'genst] [saɪd][ʌv; əv][moʊld] .

Dip	egg	slices	in	gelatin	and	arrange	against	side	of	mold	.
蘸	蛋	切片	在	明胶	和	安排	反对	边	的	模具	.

将鸡蛋片蘸上明胶，然后摆放在模具侧面。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	until	set	.
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[pɔːr] [ɪn]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Pour	in	gelatin	mixture	;	chill	until	firm	.
倒	在	明胶	混合物	;	寒意	直到	公司	.

倒入明胶混合物；冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld] .

Unmold	.
脱模	.

脱模。

['gɑːrnɪʃ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ]['endaɪv,'endɪv] .

Garnish	plate	with	endive	.
装饰	盘子	和	苣荬菜	.

用菊苣装饰盘子。

[tɑːp][moʊld][wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ʌv; əv] [griːn] ['pepər] [petlz] .

Top	mold	with	flower	of	green	pepper	petals	.
顶部	模具	和	花	的	绿色的	胡椒	花瓣	.

顶部模具装饰以青椒花瓣。

[səːvz] - . [eɪt]
Serves 12 . 8
服务 - . 8

可供 12.8 人食用

['devəld] ['kɑːtɪdʒ] [egz]
Deviled Cottage Eggs
魔鬼 小屋 鸡蛋

魔鬼蛋

[fɔːr][hɑːrd] - [kʊkt] [egz] , [ʃeld]
4 hard - cooked eggs , shelled
4 难的 - 煮熟 鸡蛋 , 带壳

4个去壳的煮熟鸡蛋

¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
¼ teaspoon dry mustard
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]
2 teaspoons vinegar
2 茶匙 醋

2茶匙醋

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz]
1 tablespoon chopped olives
1 汤匙 切碎 橄榄

1汤匙切碎的橄榄

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pɪkl] ['relɪʃ]
1 tablespoon pickle relish
1 汤匙 泡菜 尽情享用

1汤匙腌菜酱

½ [tuː; tə] ¾ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] [tʃaɪv]
½ to ¾ cups cottage cheese with chive
½ 到 ¾ 杯子 小屋 奶酪 和 细香葱

½ 至 ¾ 杯香葱干酪

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[kʌt] [egz] [ɪn][hæf]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [rɪ'muːv] [joʊk] .
Cut eggs in half lengthwise , remove yolks .
切 鸡蛋 在 一半 纵向 , 消除 蛋黄 .

将鸡蛋纵向切成两半，取出蛋黄。

[mæʃ] [joʊk] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['mʌstərd] , ['vɪnɪgər] , [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz] [ænd; ənd] ['relɪʃ] .
Mash yolks ; add mustard , vinegar , chopped olives and relish .
捣碎 蛋黄 ; 添加 芥末 , 醋 , 切碎 橄榄 和 尽情享用 .

将蛋黄捣碎；加入芥末、醋、切碎的橄榄和酸甜酱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [mɪks] [wel] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Add cottage cheese , mix well ; season with salt and pepper .
添加 小屋 奶酪 , 混合 出色地 ; 季节 和 盐 和 胡椒 .

加入乡村奶酪，搅拌均匀；用盐和胡椒调味。

[riːˈfɪl; ˈriːfɪl] [eg] [waɪts] [wɪð; wɪθ][ˈmɪkstʃər] , [ˈpaɪlɪŋ][ˌaɪ ˈtiː] [haɪ] .

Refill	**egg**	**whites**	**with**	**mixture**	**,**	**piling**	**it**	**high**	**.**
补充装	蛋	白人	和	混合物	,	桩	它	高的	.

将混合物重新倒入蛋白中，堆得高高的。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pəˈpriːkə] , [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .

Sprinkle	**with**	**paprika**	**,**	**if**	**desired**	**.**
撒	和	辣椒	, 如果		想要的	.

根据个人喜好，可以撒上辣椒粉。

[sɜːrv] [ɪn] [ˈletɪs] [kʌps] .

Serve	**in**	**lettuce**	**cups**	**.**
服务	在	莴苣	杯子	.

用生菜叶盛装。

[ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈsæləd] [rɪŋ]

Cottage	**Cheese**	**Salad**	**Ring**
小屋	奶酪	沙拉	戒指

乡村奶酪沙拉圈

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] , [ˌʌnˈfleɪvərd] [ˈdʒelətɪn]

2	**tablespoons**	**plain**	**,**	**unflavored**	**gelatin**
2	汤匙	清楚的	,	无味	明胶

2汤匙原味无味明胶

½ [kʌp][koʊld][ˈwɔːtər]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

2	**pounds**	**cottage**	**cheese**
2	磅	小屋	奶酪

2磅乡村奶酪

[wʌn][kʌp] [kriːm] [ɔːr][tɑːp][mɪlk]

1	**cup**	**cream**	**or**	**top**	**milk**
1	杯子	奶油	或者	顶部	牛奶

杯奶油或上层牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈlemən][dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈʌnjən][dʒuːs]

1	**teaspoon**	**onion**	**juice**
1	茶匙	洋葱	汁

1茶匙洋葱汁

¼ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə]

¼	**teaspoon**	**paprika**
¼	茶匙	辣椒

¼茶匙辣椒粉

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]

Salt	**to**	**taste**
盐	到	品尝

加盐调味

[ˈsɔːfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][koʊld][ˈwɔːtər] ; [dɪˈzɑːlv] [ˈoʊvər][hɑːt][ˈwɔːtər] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**dissolve**	**over**	**hot**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	;	溶解	超过	热的	水	.

将明胶在冷水中软化；隔水溶解。

[mɪks] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [kriːm] , ['leмən] [dʒuːs] , ['ʌnjən] [dʒuːs] , [pə'priːkə] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [ˌeɪ diː 'diː]

Mix	**cottage**	**cheese**	**,**	**cream**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**onion**	**juice**	**,**	**paprika**	**,**	**and**	**salt**	**;**	**add**
混合	小屋	奶酪	,	奶油	,	柠檬	汁	,	洋葱	汁	,	辣椒	,	和	盐	;	添加

[dɪ'zɑːlvd] ['dʒelətɪn] .

dissolved	**gelatin**	**.**
溶解	明胶	.

将乡村奶酪、奶油、柠檬汁、洋葱汁、辣椒粉和盐混合；加入溶解的明胶。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [rɪŋ] [moʊld] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [rɪnst] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

Turn	**into**	**a**	**ring**	**mold**	**that**	**has**	**been**	**rinsed**	**with**	**cold**	**water**	**;**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
转动	进入	一个	戒指	模具	那	有	到过	冲洗干净	和	寒冷的	水	;	寒意	直到	公司	.

将面糊倒入用冷水冲洗过的环形模具中；冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld] [ɑːn] [krɪsp] ['sæləd] [griːnz] [ænd; ənd] [fɪl] ['sentər] [ʌv; əv] [rɪŋ] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] [fruːt] [ɔːr]

Unmold	**on**	**crisp**	**salad**	**greens**	**and**	**fill**	**center**	**of**	**ring**	**with**	**desired**	**fruit**	**or**
脱模	在	脆	沙拉	青菜	和	充满	中心	的	戒指	和	想要的	水果	或者

['vedʒtəb(ə)l] ['sæləd] .

vegetable	**salad**	**.**
蔬菜	沙拉	.

将模具脱模，放在爽脆的沙拉菜上，并在模具中心填入所需的水果或蔬菜沙拉。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ɔːr] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

Serve	**with**	**mayonnaise**	**or**	**French**	**dressing**	**.**
服务	和	蛋黄酱	或者	法语	敷料	.

可搭配蛋黄酱或法式沙拉酱食用。

[səːvz] [eɪt] .

Serves	**8**	**.**
服务	8	.

可供 8 人食用。

[ˌævə'kɑːdoʊ] ['sæləd]

Avocado	**Salad**
牛油果	沙拉

牛油果沙拉

[piːl] [ðə; ði] [ˌævə'kɑːdəʊz] , [kʌt] [iːtʃ] [ɪn] [hæf] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [pɪts] .

Peel	**the**	**avocados**	**,**	**cut**	**each**	**in**	**half**	**lengthwise**	**and**	**remove**	**the**	**pits**	**.**
果皮	这	牛油果	,	切	每个	在	一半	纵向	和	消除	这	坑	.

将牛油果去皮，纵向切成两半，取出果核。

[fɔːr; fər] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪs] [hæf] [ʌv; əv] [æn; ən] [ˌævə'kɑːdoʊ] [ɑːn] ['kɜːrli] ['endaɪv,'endɪv] ,

For	**each**	**serving**	**place**	**half**	**of**	**an**	**avocado**	**on**	**curly**	**endive**	**,**
为了	每个	服务	地方	一半	的	一个	牛油果	在	卷曲	苣荬菜	,

每份将半个牛油果放在菊苣上，

[fɪl] [ðə; ði] ['sentər] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [tuː; tə] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [sʌm; səm] [tɑːrt] [frentʃ]

fill	**the**	**center**	**with**	**cottage**	**cheese**	**to**	**which**	**has**	**been**	**added**	**some**	**tart**	**French**
充满	这	中心	和	小屋	奶酪	到	哪个	有	到过	额外	一些	酸	法语

['dresɪŋ] . [naɪn]

dressing	**.**	**9**
敷料	.	9

在中间填入乡村奶酪，并淋上一些酸味的法式沙拉酱。9

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] - [fɪld] [tə'meɪtoʊz]

Cottage	**Cheese**	**-**	**Filled**	**Tomatoes**
小屋	奶酪	-	已填	西红柿

乡村奶酪馅番茄

[sɪks] ['miːdiəm] [tə'meɪtoʊz]

6	**medium**	**tomatoes**
6	中等的	西红柿

6个中等大小的番茄

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [draɪ] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

2	**cups**	**dry**	**cottage**	**cheese**
2	杯子	干燥	小屋	奶酪

杯干酪

¼ [kʌp] [ˈmeɪəneɪz] [ɔːr][ˈsæləd] [ˈdresɪŋ]

¼	**cup**	**mayonnaise**	**or**	**salad**	**dressing**
¼	杯子	蛋黄酱	或者	沙拉	敷料

¼ 杯蛋黄酱或沙拉酱

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [ˈpɪkl]

3	**tablespoons**	**chopped**	**pickle**
3	汤匙	切碎	泡菜

3汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [mɪnst] [ˈʌnjən]

1	**tablespoon**	**minced**	**onion**
1	汤匙	剁碎	洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [pəˈmentoʊ]

3	**tablespoons**	**chopped**	**pimiento**
3	汤匙	切碎	辣椒

3汤匙切碎的甜椒

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [ˈwɔːlnʌt] [miːts]

3	**tablespoons**	**chopped**	**walnut**	**meats**
3	汤匙	切碎	核桃	肉类

3汤匙切碎的核桃仁

[piːl] [təˈmeɪtoʊz] ; [kʌt][ˈslaɪsɪz][frʌm; frəm][tɑːp][ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [ˈsentər] .

Peel	**tomatoes**	**;**	**cut**	**slices**	**from**	**top**	**and**	**scoop**	**out**	**center**	**.**
果皮	西红柿	;	切	切片	从	顶部	和	舀	出去	中心	.

将番茄去皮；从顶部切下几片，挖出中间的瓤。

[ˈsprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ; [ɪnˈvɜːrt][tuː; tə] [tʃɪl] .

Sprinkle	**with**	**salt**	**;**	**invert**	**to**	**chill**	**.**
撒	和	盐	;	倒置	到	寒意	.

撒上盐；倒扣冷却。

[kəmˈbaɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] ; [fɪl] [təˈmeɪtoʊ] [kʌps] .

Combine	**remaining**	**ingredients**	**and**	**mix**	**well**	**;**	**fill**	**tomato**	**cups**	**.**
结合	其余的	原料	和	混合	出色地	;	充满	番茄	杯子	.

将剩余的食材混合均匀，然后倒入番茄杯中。

[tʃɪl] [ˈθɜːrəli] .

Chill	**thoroughly**	**.**
寒意	彻底	.

彻底冷却。

[sɜːrv] [ɑːn] [ˈletɪs] [wɪð; wɪθ] [əˈdɪʃən(ə)l] [ˈmeɪəneɪz] .

Serve	**on**	**lettuce**	**with**	**additional**	**mayonnaise**	**.**
服务	在	莴苣	和	额外的	蛋黄酱	.

盛在生菜上，再淋上一些蛋黄酱。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] - [pəˈteɪtoʊ][ˈsæləd]

Cottage	**Cheese**	**-**	**Potato**	**Salad**
小屋	奶酪	-	土豆	沙拉

乡村奶酪土豆沙拉

[θriː] [kʌps] [kʊkt] [daɪst] [pə'tetoz]
3 **cups** **cooked** **diced** **potatoes**
3 杯子 煮熟 切丁 土豆

3杯煮熟的土豆丁

½ [kʌp] [slaɪst] ['seləri]
½ **cup** **sliced** **celery**
½ 杯子 切片 芹菜

半杯切片芹菜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
1 **tablespoon** **chopped** **green** **pepper**
1 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

1汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ]
1 **tablespoon** **chopped** **pimiento**
1 汤匙 切碎 辣椒

1汤匙切碎的甜椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɪkl]
2 **tablespoons** **chopped** **pickle**
2 汤匙 切碎 泡菜

2汤匙切碎的酸黄瓜

[wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
1 **teaspoon** **dry** **mustard**
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] ['kriːmi] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **creamy** **cottage** **cheese**
1 杯子 奶油状 小屋 奶酪

杯奶油状乡村奶酪

[kəm'baɪn] [pə'tetoz] , ['seləri] , [griːn] ['pepər] , [pə'mentoʊ] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['pɪkl] .
Combine **potatoes** **,** **celery** **,** **green** **pepper** **,** **pimiento** **,** **onion** **,** **and** **pickle** **.**
结合 土豆 , 芹菜 , 绿色的 胡椒 , 辣椒 , 洋葱 , 和 泡菜 .

将土豆、芹菜、青椒、甜椒、洋葱和酸黄瓜混合在一起。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[blend] ['meɪəneɪz] , ['siːzniŋz] , [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] .
Blend **mayonnaise** **,** **seasonings** **,** **and** **lemon** **juice** **.**
混合 蛋黄酱 , 调味料 , 和 柠檬 汁 .

将蛋黄酱、调味料和柠檬汁混合。

[pɔːr] ['oʊvər][pə'teɪtoʊ]['mɪkstʃər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [tɔːs] ['laɪtli] .
Pour **over** **potato** **mixture** **;** **add** **cottage** **cheese** **and** **toss** **lightly** **.**
倒 超过 土豆 混合物 ; 添加 小屋 奶酪 和 折腾 轻轻 .

将酱汁淋在土豆混合物上；加入乡村奶酪，轻轻拌匀。

[səːvz] [sɪks][tuː; tə][eɪt] .
Serves **6** **to** **8** **.**
服务 6 到 8 .

可供 6 至 8 人食用。

[ə; eɪ]['suːpər]['pɪknɪk]['sæləd] !
A **super** **picnic** **salad** **!**
一个 极好的 野餐 沙拉 !

超级棒的野餐沙拉!

[tʃaɪv] [tʃiːz] [moʊld]
Chive **Cheese** **Mold**
细香葱 奶酪 模具

韭菜奶酪模具

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
1 **package** **lemon** **-** **flavored** **gelatin**
1 包裹 柠檬 - 调味 明胶

包柠檬味明胶

[wʌn][kʌp][hɑːt]['wɔːtər]
1 **cup** **hot** **water**
1 杯子 热的 水

杯热水

[wʌn][kʌp][koʊld]['wɔːtər]
1 **cup** **cold** **water**
1 杯子 寒冷的 水

杯冷水

½ [lɑːrdʒ][ˌævə'kɑːdoʊ]
½ **large** **avocado**
½ 大的 牛油果

半个大牛油果

[wʌn][kʌp] [tʃaɪv] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **chive** **cottage** **cheese**
1 杯子 细香葱 小屋 奶酪

杯细香葱干酪

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
6 **tablespoons** **mayonnaise**
6 汤匙 蛋黄酱

6汤匙蛋黄酱

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːn] [miːts]
⅓ **cup** **chopped** **pecan** **meats**
⅓ 杯子 切碎 胡桃 肉类

⅓ 杯切碎的山核桃仁

[dɪ'zɑ:lv] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] .

Dissolve	**flavored**	**gelatin**	**in**	**hot**	**water**	**.**
溶解	调味	明胶	在	热的	水	.

将调味明胶溶于热水中。

[ˌeɪ di: 'di:][koʊld]['wɔ:tər] .

Add	**cold**	**water**	**.**
添加	寒冷的	水	.

加入冷水。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['sɪrəpi] .

Chill	**until**	**syrupy**	**.**
寒意	直到	糖浆	.

冷藏至呈糖浆状。

[mæʃ] [ˌævə'kɑ:doʊ] ; [mɪks][wɪð; wɪθ] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] , ['meɪəneɪz] , [ænd; ənd] [nʌt] [mi:ts] , [ænd; ənd]

Mash	**avocado**	**;**	**mix**	**with**	**cottage**	**cheese**	**,**	**mayonnaise**	**,**	**and**	**nut**	**meats**	**,**	**and**
捣碎	牛油果	;	混合	和	小屋	奶酪	,	蛋黄酱	,	和	坚果	肉类	,	和

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn] .

add	**to**	**thickened**	**gelatin**	**.**
添加	到	增稠	明胶	.

将牛油果捣成泥；与乡村奶酪、蛋黄酱和坚果碎混合，然后加入到增稠的明胶中。

[pɔ:r] ['ɪntu:][moʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] .

Pour	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**.**
倒	进入	模具	和	寒意	.

倒入模具，冷藏。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] ['slaɪsɪz][ɔ:r]['sɛgmənts, ˌsɛg'mɛnts] .

Garnish	**with**	**orange**	**slices**	**or**	**segments**	**.**
装饰	和	橙子	切片	或者	片段	.

用橙片或橙瓣装饰。

[sə:vz] [sɪks] . -

Serves	**6**	**.**	**10**
服务	6	.	-

可供 6.10 人食用

['dʒɪndʒəreɪl] [fru:t] [moʊld]

Gingerale	**Fruit**	**Mold**
姜汁汽水	水果	模具

姜汁汽水水果霉菌

[wʌn] [kʌp] [hɑ:t]['wɔ:tər]

1	**cup**	**hot**	**water**
1	杯子	热的	水

杯热水

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**lemon**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	柠檬	调味	明胶

包柠檬味明胶

¾ [kʌp]['dʒɪndʒəreɪl]

¾	**cup**	**gingerale**
¾	杯子	姜汁汽水

¾ 杯姜汁汽水

[wʌn] [kʌp] [fru:t] ['kɑ:kteɪl] , [dreɪnd]

1	**cup**	**fruit**	**cocktail**	**,**	**drained**
1	杯子	水果	鸡尾酒	,	排水

杯水果鸡尾酒，沥干水分

[dʒuːs][ʌv; əv] ½ ['leмən]
juice of ½ lemon
汁 的 ½ 柠檬

半个柠檬的汁

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌn][kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

¼ [kʌp][pɪ'kɑːnz]
¼ cup pecans
¼ 杯子 山核桃

¼ 杯山核桃

[fɔːr][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , [slaɪst]
4 maraschino cherries , sliced
4 樱桃酒 樱桃 , 切片

4颗马拉斯奇诺樱桃，切片

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kriːm]
1 tablespoon cream
1 汤匙 奶油

1汤匙奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['meɪəneɪz]
1 tablespoon mayonnaise
1 汤匙 蛋黄酱

1汤匙蛋黄酱

[stɜːr][hɑːt]['wɔːtər]['ɪntuː]['dʒelətɪn][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Stir hot water into gelatin until dissolved .
搅拌 热的 水 进入 明胶 直到 溶解 .

将热水倒入明胶中搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [kuːl] [bʌt; bət][nɑːt] ['θɪkənd] .
Chill until cool but not thickened .
寒意 直到 凉爽的 但 不是 增稠 .

冷藏至冷却但不要变稠。

[stɜːr]['dʒɪndʒəreɪl] , [fruːt] ['kɑːkteɪl] [ænd; ənd]['leмən][dʒuːs]['ɪntuː] [kuːld] ['dʒelətɪn] ;
Stir gingerale , fruit cocktail and lemon juice into cooled gelatin ;
搅拌 姜汁汽水 , 水果 鸡尾酒 和 柠檬 汁 进入 冷却 明胶 ;

将姜汁汽水、水果鸡尾酒和柠檬汁搅拌到冷却的明胶中；

[pɔːr] ['ɪntuː] [rɪŋ] [moʊld] [rɪnst] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
pour into ring mold rinsed in cold water .
倒 进入 戒指 模具 冲洗干净 在 寒冷的 水 .

倒入用冷水冲洗过的环形模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] , [kəm'baɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [pɪ'kɑːnz] , ['tʃeriːz] , [kriːm] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz]

At	serving	time	,	combine	cottage	cheese	,	pecans	,	cherries	,	cream	and	mayonnaise
在	服务	时间	,	结合	小屋	奶酪	,	山核桃	,	樱桃	,	奶油	和	蛋黄酱

.

:

.

食用时，将乡村奶酪、山核桃、樱桃、奶油和蛋黄酱混合在一起。

[ʌn'moʊld] [fruːt] ['dʒelətɪn] [rɪŋ] ; [fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Unmold	fruit	gelatin	ring	;	fill	center	with	cottage	cheese	mixture	.
脱模	水果	明胶	戒指	;	充满	中心	和	小屋	奶酪	混合物	.

将水果果冻圈脱模；在中心填入干酪混合物。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	6	.
服务	6	.

可供 6 人食用。

['krænberi] ['blɪzərd]

Cranberry	Blizzard
蔓越莓	暴风雪

蔓越莓暴雪

[wʌn] [paʊnd] [hoʊl] ['krænberiz]

1	pound	whole	cranberries
1	磅	所有的	蔓越莓

1磅整粒蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]

2	cups	water
2	杯子	水

杯水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

2	cups	granulated	sugar
2	杯子	颗粒状	糖

2杯砂糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]

2	tablespoons	plain	gelatin
2	汤匙	清楚的	明胶

2汤匙纯明胶

½ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

½	cup	cold	water
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[bɔɪl] ['krænberiz] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Boil	cranberries	in	2	cups	water	5	minutes	.
熬	蔓越莓	在	2	杯子	水	5	分钟	.

将蔓越莓放入 2 杯水中煮 5 分钟。

[stɜːr] [ɪn] ['ʃʊgər] ; [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Stir	in	sugar	;	boil	5	minutes	longer	.
搅拌	在	糖	;	熬	5	分钟	更长	.

加入糖；再煮5分钟。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] ½ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər] ; [dɪ'zɑːlv] [ɪn] [hɑːt] ['krænberiz] .

Soften	gelatin	in	½	cup	cold	water	;	dissolve	in	hot	cranberries	.
软化	明胶	在	½	杯子	寒冷的	水	;	溶解	在	热的	蔓越莓	.

将明胶用半杯冷水软化；溶于热蔓越莓汁中。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ɔɪld] [eɪt] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [moʊld] .

Pour	**into**	**oiled**	**8**	**-**	**inch**	**ring**	**mold**	**.**
倒	进入	涂油	8	-	英寸	戒指	模具	.

倒入涂油的 8 英寸环形模具中。

[tʃɪl] [ˌoʊvər'naɪt] .

Chill	**overnight**	**.**
寒意	过夜	.

冷藏过夜。

[ʌn'moʊld][ɑːn][lɑːrdʒ]['sæləd] [pleɪt] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][krɪsp] ['letɪs] .

Unmold	**on**	**large**	**salad**	**plate**	**;**	**garnish**	**with**	**crisp**	**lettuce**	**.**
脱模	在	大的	沙拉	盘子	;	装饰	和	脆	莴苣	.

脱模后放在大沙拉盘上；用爽脆的生菜装饰。

[paɪl] ['kriːmi] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [rɪŋ] .

Pile	**creamy**	**cottage**	**cheese**	**in**	**center**	**of**	**ring**	**.**
桩	奶油状	小屋	奶酪	在	中心	的	戒指	.

将奶油状的乡村奶酪堆放在圆环中央。

[ðɪs] ['resəpi][ɪz][grænd][fɔːr; fər] [bə'feɪ] ['sʌpəz] , [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] [ɔːr] ['tɜːrki] .

This	**recipe**	**is**	**grand**	**for**	**buffet**	**suppers**	**,**	**with**	**chicken**	**or**	**turkey**	**.**
这	食谱	是	盛大	为了	自助餐	晚餐	,	和	鸡	或者	火鸡	.

这道菜非常适合自助晚餐，搭配鸡肉或火鸡肉都很棒。

[səːvz] [eɪt] . -

Serves	**8**	**.**	**11**
服务	8	.	-

可供 8.11 人食用

['froʊz(ə)n] [tʃiːz] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l]['sæləd]

Frozen	**Cheese**	**and**	**Pineapple**	**Salad**
冷冻	奶酪	和	菠萝	沙拉

冷冻奶酪菠萝沙拉

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1½	**cups**	**cottage**	**cheese**
1½	杯子	小屋	奶酪

1.5 杯乡村奶酪

¾ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

¾	**cup**	**whipping**	**cream**
¾	杯子	鞭打	奶油

¾ 杯鲜奶油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] [dreɪnd] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['paɪnæp(ə)l]

¾	**cup**	**drained**	**,**	**shredded**	**pineapple**
¾	杯子	排水	,	碎	菠萝

¾ 杯沥干水分的菠萝丝

½ [kʌp] ['faɪnli] [slaɪst] [deɪts]

½	**cup**	**finely**	**sliced**	**dates**
½	杯子	精细地	切片	日期

半杯切成细丝的枣

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz] , [ɔːr]['sæləd] ['dresɪŋ]

¼	**cup**	**mayonnaise**	**,**	**or**	**salad**	**dressing**
¼	杯子	蛋黄酱	,	或者	沙拉	敷料

¼ 杯蛋黄酱或沙拉酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 tablespoons lemon juice
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

[dreɪn] [ɔːf] [ɪk'ses] ['mɔɪstʃər] [frʌm; frəm] [tʃiːz] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər]
Drain off excess moisture from cheese and beat with a fork or electric mixer
流走 离开 过量的 水分 从 奶酪 和 打 和 一个 叉 或者 电的 混合器
[ʌn'tɪl] [smuːð] .
until smooth .
直到 光滑的 .

将奶酪中多余的水分沥干，然后用叉子或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [ðen] [foʊld][ɪn] [tʃiːz] .
Whip cream until stiff , then fold in cheese .
鞭 奶油 直到 僵硬的 , 然后 折叠 在 奶酪 .

将鲜奶油打发至硬性发泡，然后拌入奶酪。

[ˌeɪ diː 'diː] ['siːzniŋz] , [wel] - [dreɪnd] ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] [deɪts] ; [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wækst] ['peɪpər]
Add seasonings , well - drained pineapple , and dates ; pour into a waxed paper
添加 调味料 , 出色地 - 排水 菠萝 , 和 日期 ; 倒 进入 一个 打蜡 纸
- [laɪnd] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv][ðə; ðiː][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
- lined freezing tray of the refrigerator .
- 衬里 冷冻 托盘 的 这 冰箱 .

加入调味料、沥干水分的菠萝和枣；倒入铺有蜡纸的冰箱冷冻托盘中。

[friːz] [æt; ət]['koʊldəst]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .
Freeze at coldest temperature .
冻结 在 最冷 温度 .

在最低温度下冷冻。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ə'reɪndʒ] [ɑːn]['sæləd] [griːnz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə'dɪʃən(ə)l] ['dresɪŋ] .
Cut into slices , arrange on salad greens , and serve with additional dressing .
切 进入 切片 , 安排 在 沙拉 青菜 , 和 服务 和 额外的 敷料 .

切成片，摆放在沙拉菜上，佐以额外的沙拉酱即可食用。

([ə'laʊ] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊərz] [fɔːr; fər] ['friːzɪŋ] ['sæləd] .)
(Allow about three hours for freezing salad .)
(允许 关于 三 小时 为了 冷冻 沙拉 .)

（冷冻沙拉大约需要三个小时。）

[səːvz] [sɪks] .
Serves 6 .
服务 6 .

可供 6 人食用。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [nʌt] [bred] [ænd; ənd] ['bʌtər] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][fɔːr; fər] [dɪ'zɜːrt] [brɪdʒ] .
Serve with nut bread and butter sandwiches for Dessert Bridge .
服务 和 坚果 面包 和 黄油 三明治 为了 甜点 桥 .

搭配坚果面包和黄油三明治，作为甜点桥。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['strɔːberi] ['sæləd]
Cottage Cheese and Strawberry Salad
小屋 奶酪 和 草莓 沙拉

乡村奶酪草莓沙拉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [slaɪst] ['strɔːberɪz]
2 **cups** **sliced** **strawberries**
2 杯子 切片 草莓

杯切片草莓

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['hʌni] [frentʃ] ['dresɪŋ]
3 **tablespoons** **honey** **French** **dressing**
3 汤匙 蜂蜜 法语 敷料

3汤匙蜂蜜法式沙拉酱

['dresɪŋ]
DRESSING
敷料

敷料

⅓ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
⅓ **cup** **salad** **oil**
⅓ 杯子 沙拉 油

三分之一杯沙拉油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
3 **tablespoons** **lemon** **juice**
3 汤匙 柠檬 汁

3汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ [kʌp] [streɪnd] ['hʌni]
⅓ **cup** **strained** **honey**
⅓ 杯子 紧张 蜂蜜

1/3 杯过滤后的蜂蜜

[biːt] [təˈgeðər] [ðə; ði] [ɔɪl] , ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Beat **together** **the** **oil** **,** **lemon** **juice** **,** **and** **salt** **.**
打 一起 这 油 , 柠檬 汁 , 和 盐 .

将油、柠檬汁和盐搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['hʌni] ['sloʊli] [waɪl] ['biːtɪŋ] .
Add **honey** **slowly** **while** **beating** **.**
添加 蜂蜜 缓慢地 尽管 殴打 .

一边搅拌一边慢慢加入蜂蜜。

[mɪks] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['strɔːberɪz] , [ænd; ənd] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
Mix **cottage** **cheese** **,** **strawberries** **,** **and** **French** **dressing** **.**
混合 小屋 奶酪 , 草莓 , 和 法语 敷料 .

将乡村奶酪、草莓和法式沙拉酱混合。

[pʊt] [ɑːn] ['letɪs] [liːvz] .
Put **on** **lettuce** **leaves** **.**
放 在 莴苣 树叶 .

放上生菜叶。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd] [hoʊl] ['strɔːberi] . -
Garnish **with** **mayonnaise** **and** **whole** **strawberry** **.** **12**
装饰 和 蛋黄酱 和 所有的 草莓 . -

用蛋黄酱和整颗草莓装饰。12

[moʊldɪd] [fruːt] ['sæləd]
Molded **Fruit** **Salad**
模制 水果 沙拉

模制水果沙拉

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	package	lemon	-	flavored	gelatin
1	包裹	柠檬	-	调味	明胶

包柠檬味明胶

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]

1	cup	hot	water
1	杯子	热的	水

杯热水

½ [kʌp] ['kriːmi] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

½	cup	creamy	cottage	cheese
½	杯子	奶油状	小屋	奶酪

半杯奶油状乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

1	cup	heavy	cream	,	whipped
1	杯子	重的	奶油	,	鞭打

杯浓奶油，打发

½ [kʌp] ['broʊkən] ['wɔːlnʌt] [miːts]

½	cup	broken	walnut	meats
½	杯子	破碎的	核桃	肉类

半杯碎核桃仁

½ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , ['kwɔːrtərd]

½	cup	maraschino	cherries	,	quartered
½	杯子	樱桃酒	樱桃	,	四分

半杯切成四瓣的马拉斯奇诺樱桃

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd]

1	cup	crushed	pineapple	,	well	drained
1	杯子	碎	菠萝	,	出色地	排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] .

Dissolve	gelatin	in	hot	water	.
溶解	明胶	在	热的	水	.

将明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .

Chill	until	partially	set	.
寒意	直到	部分	放	.

冷藏至部分凝固。

[foʊld] [ɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] , ['wɔːlnʌts] , ['tʃeriːz] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] .

Fold	in	cottage	cheese	and	whipped	cream	,	walnuts	,	cherries	and	pineapple	.
折叠	在	小屋	奶酪	和	鞭打	奶油	,	核桃	,	樱桃	和	菠萝	.

拌入乡村奶酪、鲜奶油、核桃、樱桃和菠萝。

[pɔːr] ['ɪntuː] [wʌn] - [kwɔːrt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] .

Pour	into	1	-	quart	refrigerator	tray	.
倒	进入	1	-	夸脱	冰箱	托盘	.

倒入1夸脱的冰箱托盘中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

Chill	until	firm	.
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[kʌt] [ɪn] [skwer] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Cut	in	squares	to	serve	.
切	在	正方形	到	服务	.

切成方块即可食用。

[sə:vz] [eɪt] .
Serves **8** **.**
服务 8 .

可供 8 人食用。

[dɪ'lɪʃəs] [æz; əz]['sæləd][ɔ:r] [dɪ'zɜ:rt] !
Delicious **as** **salad** **or** **dessert** **!**
可口的 作为 沙拉 或者 甜点 !

无论是做沙拉还是甜点都非常美味!

[pi:tʃ] ['pɑ:rti] [loʊf]
Peach **Party** **Loaf**
桃 派对 面包

桃子派对面包

[ˌtu:'tu:]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz]['lemən] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
2 **packages** **lemon** **-** **flavored** **gelatin**
2 包裹 柠檬 - 调味 明胶

包柠檬味明胶

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn][kʌp][hɑ:t] [kænd] [pi:tʃ] ['sɪrəp]
1 **cup** **hot** **canned** **peach** **syrup**
1 杯子 热的 罐装 桃 糖浆

杯热罐装桃子糖浆

1½ [kʌps][hɑ:t] ['greɪpfru:t] [dʒu:s]
1½ **cups** **hot** **grapefruit** **juice**
1½ 杯子 热的 柚子 汁

1.5 杯热西柚汁

1½ [kʌps] [dreɪnd] [slaɪst] [kænd] [klɪŋ] ['pi:tʃɪz]
1½ **cups** **drained** **sliced** **canned** **cling** **peaches**
1½ 杯子 排水 切片 罐装 黏着 桃子

1.5 杯沥干水分的罐装切片桃子

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [tʃɑ:pt] [pə'mentoʊ]
2 **tablespoons** **chopped** **pimiento**
2 汤匙 切碎 辣椒

2汤匙切碎的甜椒

1¼ [kʌps] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z]
1¼ **cups** **cottage** **cheese**
1¼ 杯子 小屋 奶酪

1¼ 杯乡村奶酪

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['seləri]
½ **cup** **chopped** **celery**
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]
2 **tablespoons** **chopped** **parsley**
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

1½ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
1½ **teaspoons** **grated** **onion**
1½ 茶匙 磨碎的 洋葱

1.5茶匙磨碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

['sæləd] [griːnz]
Salad greens
沙拉 青菜

沙拉蔬菜

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt][ɪn][hɑːt]['sɪrəp][ænd; ənd][fruːt][dʒuːs] .
Dissolve gelatin and ¼ teaspoon salt in hot syrup and fruit juice .
溶解 明胶 和 ¼ 茶匙 盐 在 热的 糖浆 和 水果 汁 .

将明胶和 1/4 茶匙盐溶于热糖浆和果汁中。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .
Cool until slightly thickened .
凉爽的 直到 轻微地 增稠 .

冷却至略微浓稠。

[ə'reɪndʒ] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd][pə'mentoʊ][ɪn]['bɑːtəm][ʌv; əv] [ɔɪld] 9x5x3 - [ɪntʃ] [loʊf][pæn][ænd; ənd]
Arrange peaches and pimiento in bottom of oiled 9x5x3 - inch loaf pan and
安排 桃子 和 辣椒 在 底部 的 涂油 9x5x3 - 英寸 面包 平底锅 和
['kʌvər][wɪð; wɪθ][hæf][ðə; ði]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .
cover with half the gelatin mixture .
覆盖 和 一半 这 明胶 混合物 .

将桃子和甜椒放入涂油的 9x5x3 英寸面包模具底部，然后盖上一半的明胶混合物。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['seləri] , ['pɑːrsli] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt][tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ]
Add cottage cheese , celery , parsley , onion , and ½ teaspoon salt to remaining
添加 小屋 奶酪 , 芹菜 , 香菜 , 洋葱 , 和 ½ 茶匙 盐 到 其余的
['dʒelətɪn][ænd; ənd][blend] .
gelatin and blend .
明胶 和 混合 .

将乡村奶酪、芹菜、欧芹、洋葱和 ½ 茶匙盐加入剩余的明胶中搅拌均匀。

[tɜːrn]['ɪntuː][pæn]['oʊvər][fɜːrm] [piːtʃ] ['leɪər] .
Turn into pan over firm peach layer .
转动 进入 平底锅 超过 公司 桃 层 .

将桃子层翻转到平底锅中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld][ɑːn][krɪsp] [griːnz] .
Unmold on crisp greens .
脱模 在 脆 青菜 .

脱模后放在爽脆的绿叶上。

[sɜːrv] [ɪn]['slaɪsɪz] .
Serve in slices .
服务 在 切片 .

切片食用。

[meɪks] [eɪt][tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] . -
Makes 8 to 10 servings . 13
制作 8 到 - 份量 . -

可供 8 至 10 人食用。13

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [rɪŋ]
Cottage Cheese Ring
小屋 奶酪 戒指

乡村奶酪圈

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 tablespoon unflavored gelatin
1 汤匙 无味 明胶

1汤匙无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['roʊkfərt] [tʃiːz]
2½ tablespoons Roquefort cheese
2½ 汤匙 罗克福尔 奶酪

2½汤匙洛克福奶酪

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[fruːt] ['sæləd]
Fruit salad
水果 沙拉

水果沙拉

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ; [dɪ'zɑːlv] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər] .
Soften gelatin in cold water ; dissolve over hot water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 ; 溶解 超过 热的 水 .

将明胶在冷水中软化；隔水溶解。

[pres] ['kɑːtɪdʒ] [ænd; ənd] ['roʊkfərt] [tʃiːz] [θruː] [sɪv] [ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ]
Press cottage and Roquefort cheese through sieve and mix thoroughly with
按 小屋 和 罗克福尔 奶酪 通过 筛 和 混合 彻底 和
['dʒelətɪn] , [sɔːlt][ænd; ənd][pə'priːkə] .
gelatin , salt and paprika .
明胶 , 盐 和 辣椒 .

将乡村奶酪和洛克福奶酪过筛，与明胶、盐和辣椒粉充分混合。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[pɔːr] ['ɪntuː] [rɪŋ] [moʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Pour **into** **ring** **mold** **and** **chill** **until** **firm** **.**
倒 进入 戒指 模具 和 寒意 直到 公司 .

倒入环形模具，冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld][ænd; ənd] [fɪl] ['sentər] [wɪð; wɪθ] [fruːt] ['sæləd] .
Unmold **and** **fill** **center** **with** **fruit** **salad** **.**
脱模 和 充满 中心 和 水果 沙拉 .

脱模后，在中间填入水果沙拉。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Serve **with** **mayonnaise** **mixed** **with** **whipped** **cream** **.**
服务 和 蛋黄酱 混合 和 鞭打 奶油 .

佐以混合了鲜奶油的蛋黄酱食用。

[səːvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

['sæləd] ['dresɪŋz]
Salad **Dressings**
沙拉 敷料

沙拉酱

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['dresɪŋ]
Cottage **Cheese** **Dressing**
小屋 奶酪 敷料

乡村奶酪酱

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **cottage** **cheese**
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
2 **tablespoons** **mayonnaise**
2 汤匙 蛋黄酱

2汤匙蛋黄酱

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ **teaspoon** **paprika**
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **blend** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[meɪks] [ə'baʊt] [wʌn] [kʌp] ['dresɪŋ] .
Makes about 1 cup dressing .
制作 关于 1 杯子 敷料 .

大约可制成1杯沙拉酱。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] - [fruːt] ['dresɪŋ]
Cottage Cheese - Fruit Dressing
小屋 奶酪 - 水果 敷料

乡村奶酪水果酱

½ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
½ cup cottage cheese
½ 杯子 小屋 奶酪

半杯乡村奶酪

½ [kʌp] [kriːm]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['hʌni] [ɔːr] ['ʃʊgər]
1 tablespoon honey or sugar
1 汤匙 蜂蜜 或者 糖

1汤匙蜂蜜或糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz]
1 tablespoon chopped chives
1 汤匙 切碎 细香葱

1汤匙切碎的细香葱

[dæʃ] [pə'priːkə]
Dash paprika
短跑 辣椒

少许辣椒粉

[biːt] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat all ingredients together until smooth .
打 全部 原料 一起 直到 光滑的 .

将所有材料搅拌至顺滑。

[meɪks] 1⅓ [kʌps] .
Makes 1⅓ cups .
制作 1⅓ 杯子 .

可制成 1⅓ 杯。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] - ['vedʒtəb(ə)l] ['dresɪŋ]
Cottage Cheese - Vegetable Dressing
小屋 奶酪 - 蔬菜 敷料

乡村奶酪蔬菜酱

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 cup cottage cheese
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
2 **tablespoons** **vinegar**
2 汤匙 醋

2汤匙醋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
3 **tablespoons** **sugar**
3 汤匙 糖

3汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ **teaspoon** **paprika**
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

¼ ['tiːspuːn] [prɪ'perd] ['mʌstərd]
¼ **teaspoon** **prepared** **mustard**
¼ 茶匙 准备 芥末

¼茶匙芥末酱

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kætsəp]
4 **tablespoons** **catsup**
4 汤匙 番茄酱

4汤匙番茄酱

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] , [blend] [wel] . -
Combine **all** **ingredients** **,** **blend** **well** **.** **14**
结合 全部 原料 , 混合 出色地 . -

将所有材料混合均匀。14

['brɛdz]
Breads
面包

面包

['kɑːtɪdʒ] ['pænkeɪks]
Cottage **Pancakes**
小屋 煎饼

乡村煎饼

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1 **cup** **sifted** **flour**
1 杯子 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **baking** **powder**
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1 **teaspoon** **sugar**
1 茶匙 糖

1茶匙糖

[ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]

2	egg	yolks	,	slightly	beaten
2	蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

2个蛋黄，略微打散

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]

2	tablespoons	melted	butter
2	汤匙	融化	黄油

2汤匙融化的黄油

[ˌtuːˈtuː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]

2	egg	whites	,	stiffly	beaten
2	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[sɪft] ['flaʊər] [wʌns] , ['meʒər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [sɪft] [ə'gen]

Sift	flour	once	,	measure	,	add	baking	powder	,	salt	and	sugar	,	and	sift	again
筛	面粉	一次	,	措施	,	添加	烘烤	粉末	,	盐	和	糖	,	和	筛	再次

.

:

.

将面粉过筛一次，称量后加入泡打粉、盐和糖，再过筛一次。

[kəmˈbaɪn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Combine	egg	yolks	and	milk	.
结合	蛋	蛋黄	和	牛奶	.

将蛋黄和牛奶混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] , ['biːtɪŋ] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	gradually	to	flour	mixture	,	beating	only	until	smooth	.
添加	逐步地	到	面粉	混合物	,	殴打	仅有的	直到	光滑的	.

将混合物逐渐加入面粉中，搅拌至顺滑即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Add	shortening	.
添加	缩短	.

加入起酥油。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .

Fold	in	egg	whites	.
折叠	在	蛋	白人	.

轻轻拌入蛋白。

[beɪk] [ɑːn] [hɑːt] [griːst] ['grɪdl] .

Bake	on	hot	greased	griddle	.
烤	在	热的	涂油	烤盘	.

在涂油的热烤盘上烘烤。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['kriːmi] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['tɑːpt] [wɪð; wɪθ] ['strɔːberi] [prɪ'zɜːrv] .

Spread	with	creamy	cottage	cheese	,	topped	with	strawberry	preserves	.
传播	和	奶油状	小屋	奶酪	,	顶峰	和	草莓	果酱	.

涂抹上奶油状的乡村奶酪，再淋上草莓果酱。

[fɪld] [tʃiːz] [roʊlz]

Filled	Cheese	Rolls
已填	奶酪	卷

夹馅奶酪卷

[wʌn] [keɪk] [freʃ] [jiːst]
1 **cake** **fresh** **yeast**
1 蛋糕 新鲜的 酵母

1块鲜酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər]
¼ **cup** **lukewarm** **water**
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [ˈʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [eg] , [ˈbiːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[θriː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɔːl] - [ˈpɜːrpəs] [ˈflaʊər]
3 **cups** **sifted** **all** **-** **purpose** **flour**
3 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

3杯过筛的中筋面粉

[ˈfɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌn] [kʌp] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **cottage** **cheese**
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

½ [kʌp] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtər] , [krʌntʃ] [staɪl]
½ **cup** **peanut** **butter** **,** **crunch** **style**
½ 杯子 花生 黄油 , 嘎吱声 风格

半杯花生酱，颗粒状

[ˈsɔːfn] [jiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .
Soften **yeast** **in** **lukewarm** **water** **.**
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[hiːt] [mɪlk] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] , ['ʃʊgər] ,

Heat	milk	to	boiling	point	;	remove	from	heat	and	add	butter	,	sugar	,
热	牛奶	到	沸腾	观点	;	消除	从	热	和	添加	黄油	,	糖	,

[ænd; ənd] [sɔːlt] .

and	salt	.
和	盐	.

将牛奶加热至沸腾；离火，加入黄油、糖和盐。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] [ænd; ənd] [eg] .

Cool	to	lukewarm	;	add	yeast	and	egg	.
凉爽的	到	温	;	添加	酵母	和	蛋	.

冷却至温热；加入酵母和鸡蛋。

[stɜːr] [ɪn] ['flaʊər] , ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [sɔːft] [doʊ] .

Stir	in	flour	,	making	a	soft	dough	.
搅拌	在	面粉	,	制作	一个	柔软的	面团	.

加入面粉，揉成柔软的面团。

[niːd] [ʌn'tɪl] ['sætni] ; [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [dæmp] [klɔːθ] .

Knead	until	satiny	;	place	in	a	bowl	and	cover	with	a	damp	cloth	.
揉	直到	丝滑	;	地方	在	一个	碗	和	覆盖	和	一个	潮湿	布	.

揉至光滑如丝；放入碗中，盖上湿布。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [raɪz] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [saɪz] , [ə'baʊt] [wʌn] [tuː; tə] 1½ ['aʊərz] .

Allow	to	rise	until	doubled	in	size	,	about	1	to	1½	hours	.
允许	到	上升	直到	双倍	在	尺寸	,	关于	1	到	1½	小时	.

让面团发酵至两倍大，大约需要 1 到 1.5 小时。

[pʌntʃ] [doʊ] [daʊn] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rest] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['roʊlɪŋ] [aʊt] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] .

Punch	dough	down	and	let	it	rest	10	minutes	before	rolling	out	¼	inch	thick	.
冲床	面团	向下	和	让	它	休息	-	分钟	前	滚动	出去	¼	英寸	厚的	.

将面团排气，静置 10 分钟后擀成 ¼ 英寸厚。

[spred] [wɪð; wɪθ] ['fɪlɪŋ] ; [roʊl] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['dʒeli] [roʊl] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɔːf] [wʌn] - [ɪntʃ]

Spread	with	filling	;	roll	it	up	as	for	jelly	roll	,	and	cut	off	1	-	inch
传播	和	填充	;	卷	它	向上	作为	为了	果冻	卷	,	和	切	离开	1	-	英寸

['slaɪsɪz] .

slices	.
切片	.

抹上馅料；像卷果冻卷一样卷起来，然后切成 1 英寸厚的片。

[pleɪs] [kʌt] [saɪd] [daʊn] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt] .

Place	cut	side	down	on	greased	baking	sheet	1	inch	apart	.
地方	切	边	向下	在	涂油	烘烤	床单	1	英寸	除	.

将切面朝下放在涂了油的烤盘上，彼此间隔 1 英寸。

['kʌvər] , [let] [raɪz] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

Cover	,	let	rise	until	light	.
覆盖	,	让	上升	直到	光	.

盖上盖子，让其发酵至变亮。

[beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (400° [ef] .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] . -

Bake	in	hot	oven	(	400°	F	.	)	15	to	20	minutes	.	15
烤	在	热的	烤箱	(	400°	F	.	)	-	到	-	分钟	.	-

在高温烤箱（400°F/204°C）中烘烤15至20分钟。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [blɪnts]

Cottage	Cheese	Blintzes
小屋	奶酪	薄饼

乡村奶酪薄饼

['bætər]
BATTER
连击

连击

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[dæʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt]
Dash **of** **salt**
短跑 的 盐

少许盐

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
4 **tablespoons** **flour**
4 汤匙 面粉

4汤匙面粉

[biːt] [tuː] [egz] .
Beat **two** **eggs** **.**
打 二 鸡蛋 .

打散两个鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add **water** **and** **salt** **.**
添加 水 和 盐 .

加水和盐。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['flaʊər] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] [tuː; tə] [əb'teɪn] [ə; eɪ] [smuːð] , [θɪn] ['bætər] .
Pour **into** **flour** **slowly** **,** **stirring** **vigorously** **to** **obtain** **a** **smooth** **,** **thin** **batter** **.**
倒 进入 面粉 缓慢地 , 搅拌 大力 到 获得 一个 光滑的 , 薄的 连击 .

慢慢倒入面粉中，用力搅拌，直至形成光滑稀薄的面糊。

[pɔːr] [ə'baʊt] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['bætər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['slaɪtli] [griːst] ['fraɪɪŋ] [pæn] ,
Pour **about** **one** **tablespoon** **of** **batter** **into** **a** **small** **slightly** **greased** **frying** **pan** **,**
倒 关于 一 汤匙 的 连击 进入 一个 小的 轻微地 涂油 煎炸 平底锅 ,

在抹了少许油的小煎锅里倒入约一汤匙面糊，

['spredɪŋ] ['veri] [θɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [ɪn'taɪər] ['bɑːtəm] .
spreading **very** **thin** **over** **the** **entire** **bottom** **.**
传播 非常 薄的 超过 这 全部的 底部 .

薄薄地涂满整个底部。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ['oʊnli] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [hoʊld] [ɪts] [ʃeɪp] ,
Cook **over** **low** **heat** **on** **one** **side** **only** **,** **until** **it** **will** **hold** **its** **shape** **,**
厨师 超过 低的 热 在 一 边 仅有的 , 直到 它 将要 抓住 它是 形状 ,

用小火煎至一面定型即可。

[bʌt; bət] [dʌz] [nɑːt] [braʊn] .
but **does** **not** **brown** **.**
但 做 不是 棕色的 .

但不会变褐。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] [klɔːθ] [ɔːr] ['peɪpər] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bætər] .
Turn **out** **on** **cloth** **or** **paper** **and** **repeat** **with** **the** **rest** **of** **the** **batter** **.**
转动 出去 在 布 或者 纸 和 重复 和 这 休息 的 这 连击 .

将面糊倒在布或纸上，重复以上步骤，直至用完所有面糊。

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ **cups** **cottage** **cheese**
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] [meltid] ['bʌtər]
1 **tablespoon** **melted** **butter**
1 汤匙 融化 黄油

1汤匙融化的黄油

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1 **teaspoon** **sugar**
1 茶匙 糖

1茶匙糖

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ **teaspoon** **cinnamon**
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['reɪzɪnz] ([ɪf] [dɪ'zaɪrd])
¼ **cup** **raisins** **(** **if** **desired** **)**
¼ 杯子 葡萄干 (如果 想要的)

¼ 杯葡萄干（可选）

[biːt] [eg] [wel] .
Beat **egg** **well** **.**
打 蛋 出色地 .

将鸡蛋打散。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [meltid] ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Add **cottage** **cheese** **,** **melted** **butter** **,** **and** **seasoning** **.**
添加 小屋 奶酪 , 融化 黄油 , 和 调料 .

加入乡村奶酪、融化的黄油和调味料。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , ¼ [kʌp] ['reɪzɪnz] .
If **desired** **,** **¼** **cup** **raisins** **.**
如果 想要的 , ¼ 杯子 葡萄干 .

如果需要，可加入 ¼ 杯葡萄干。

[pleɪs] [wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv][ðə; ðiˈ] [tʃiːz] ['mɪkstʃər][ɑːn] [iːtʃ] [blɪnts] .
Place **1** **heaping** **tablespoon** **of** **the** **cheese** **mixture** **on** **each** **blintze** **.**
地方 1 堆积 汤匙 的 这 奶酪 混合物 在 每个 薄饼 .

在每张薄饼上放1大勺奶酪混合物。

[foʊld][ðə; ðiˈ]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]['oʊvər][ðə; ðiˈ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pres] [ɪn] [wel] .
Fold **the** **edges** **over** **the** **filling** **and** **press** **in** **well** **.**
折叠 这 边缘 超过 这 填充 和 按 在 出色地 .

将边缘折叠到馅料上，并压紧。

[kʊk] [ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

Cook	**in**	**butter**	**until**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**.**
厨师	在	黄油	直到	棕色的	在	两个都	侧面	.

用黄油煎至两面金黄。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] .

Serve	**with**	**sour**	**cream**	**.**
服务	和	酸的	奶油	.

佐以酸奶油食用。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [krɪsps]

Cottage	**Cheese**	**Crisps**
小屋	奶酪	薯片

乡村奶酪脆片

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1	**cup**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

杯过筛通用面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**baking**	**powder**
½	茶匙	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

⅓ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['sʌbstɪtuːt]

⅓	**cup**	**butter**	**or**	**substitute**
⅓	杯子	黄油	或者	代替

⅓ 杯黄油或替代品

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]

1	**tablespoon**	**milk**
1	汤匙	牛奶

1汤匙牛奶

½ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

½	**cup**	**cottage**	**cheese**
½	杯子	小屋	奶酪

半杯乡村奶酪

[pə'priːkə]

Paprika
辣椒

辣椒

½ ['tiːspuːn] ['seləri] [siːd] (['ɑːpʃən(ə)l])

½	**teaspoon**	**celery**	**seed**	**(**	**optional**	**)**
½	茶匙	芹菜	种子	(	选修的	)

½茶匙芹菜籽（可选）

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

Sift	**together**	**flour**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**baking**	**powder**	**.**
筛	一起	面粉	,	盐	,	和	烘烤	粉末	.

将面粉、盐和泡打粉一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['bʌtər] .

Cut	**in**	**butter**	**.**
切	在	黄油	.

切入黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [tuː; tə] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [ðen] [stɜːr]['ɪntuː]['flaʊər] ['mɪkstʃər] .

Add	**milk**	**to**	**cottage**	**cheese**	**,**	**then**	**stir**	**into**	**flour**	**mixture**	**.**
添加	牛奶	到	小屋	奶酪	,	然后	搅拌	进入	面粉	混合物	.

将牛奶加入干酪中，然后搅拌入面粉混合物中。

[raʊnd] [doʊ] [ə'pɑːn] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd][roʊl][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ⅛ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Round	**dough**	**upon**	**floured**	**board**	**and**	**roll**	**it**	**to**	**⅛**	**-**	**inch**	**thickness**	**.**
圆形的	面团	之上	撒了面粉	木板	和	卷	它	到	⅛	-	英寸	厚度	.

将面团放在撒了面粉的案板上，擀成⅛英寸厚。

[kʌt] ['ɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [strɪps] .

Cut	**into**	**½**	**-**	**inch**	**strips**	**.**
切	进入	½	-	英寸	条状物	.

切成½英寸宽的条状。

[pleɪs] [strɪps] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ænd; ənd] [brʌʃ] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pə'priːkə][ænd; ənd]

Place	**strips**	**on**	**baking**	**sheet**	**and**	**brush**	**with**	**milk**	**;**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**and**
地方	条状物	在	烘烤	床单	和	刷子	和	牛奶	;	撒	和	辣椒	和

['seləri] [siːd] .

celery	**seed**	**.**
芹菜	种子	.

将面条放在烤盘上，刷上牛奶；撒上辣椒粉和芹菜籽。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425° [ef] .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] . -

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°**	**F**	**.**	**)**	**10**	**to**	**12**	**minutes**	**until**	**lightly**	**browned**	**.**	**16**
烤	在	热的	烤箱	(	425°	F	.	)	-	到	-	分钟	直到	轻轻	棕色	.	-

在高温烤箱（425°F/220°C）中烘烤10至12分钟，直至表面呈浅棕色。16

[meɪn] ['dɪʃɪz]

Main	**Dishes**
主要的	菜肴

主菜

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [loʊf]

Cottage	**Cheese**	**Loaf**
小屋	奶酪	面包

乡村奶酪面包

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] ['liːmə; 'laɪmə] [biːnz] ([dreɪn] ['θɜːrəli])

2	**cups**	**cooked**	**lima**	**beans**	**(**	**drain**	**thoroughly**	**)**
2	杯子	煮熟	利马	豆子	(	流走	彻底	)

杯煮熟的利马豆（沥干水分）

1½ [paʊndz] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1½	**pounds**	**cottage**	**cheese**
1½	磅	小屋	奶酪

1.5磅乡村奶酪

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][pɪ'mjɛntoʊz]

1	**small**	**can**	**pimientos**
1	小的	能	辣椒

1小罐甜椒

[wʌn] [kʌp] [bred] [krʌmz]

1	**cup**	**bread**	**crumbs**
1	杯子	面包	面包屑

杯面包屑

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['pepər]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[wʌn][kæn; kən] [kən'denst] [tə'meɪtoʊ] [suːp]
1 can condensed tomato soup
1 能 浓缩版 番茄 汤

1罐浓缩番茄汤

[pʊt] [biːnz] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][pɪ'mjɛntoʊz] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] ['tʃɑːpər] , ['juːzɪŋ] [kɔːrs]
Put beans , cottage cheese and pimientos through a meat chopper , using coarse
放 豆子 , 小屋 奶酪 和 辣椒 通过 一个 肉 直升机 , 使用 粗
[bleɪd] .
blade .
刀刃 .

将豆子、干酪和甜椒放入绞肉机，使用粗刀片绞碎。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd][fɔːrm]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] .
Add bread crumbs and seasonings and form into a roll .
添加 面包 面包屑 和 调味料 和 形式 进入 一个 卷 .

加入面包屑和调味料，卷成卷状。

[beɪk] [ɪn] ['slaɪtli] [griːst] [pæn] , [ʌn'kʌvərd] [æt; ət] 350° [ef] . , [fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in slightly greased pan , uncovered at 350° F . , for about 30 minutes .
烤 在 轻微地 涂油 平底锅 , 裸露 在 350° F . , 为了 关于 - 分钟 .

在略微抹了油的烤盘中，不盖盖子，以 350°F 的温度烘烤约 30 分钟。

[hiːt] [ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [suːp] , [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][loʊf][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .
Heat the tomato soup , pour over the loaf and bake about 15 minutes longer .
热 这 番茄 汤 , 倒 超过 这 面包 和 烤 关于 - 分钟 更长 .

将番茄汤加热，浇在面包上，再烤约 15 分钟。

[slaɪs][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .
Slice and serve with the tomato sauce .
片 和 服务 和 这 番茄 酱 .

切片后佐以番茄酱食用。

['mʌʃrʊm] [paɪ]
Mushroom Pie
蘑菇 馅饼

蘑菇派

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [daɪst] ['ʌnjən]
¼ cup diced onion
¼ 杯子 切丁 洋葱

¼ 杯切丁洋葱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɑːt] [kʊkt] [pə'tetoz]
2 cups hot cooked potatoes
2 杯子 热的 煮熟 土豆

杯热的熟土豆

[wʌn][θriː] - [ɑːz] . [kæn; kən] [tʃɑːpt] [brɔɪld] ['mʌʃrʊmz]

1	**3**	**-**	**oz**	**.**	**can**	**chopped**	**broiled**	**mushrooms**
1	3	-	盎司	.	能	切碎	烤制	蘑菇

1罐3盎司的烤蘑菇碎

[wʌn] [paʊnd] [kriːmd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**pound**	**creamed**	**cottage**	**cheese**
1	磅	奶油	小屋	奶酪

1磅奶油状乡村奶酪

½ [kʌp]['saʊər] [kriːm]

½	**cup**	**sour**	**cream**
½	杯子	酸的	奶油

半杯酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

½ ['tiːspuːn] ['greɪvi]['meɪkər]

½	**teaspoon**	**gravy**	**maker**
½	茶匙	肉汁	制造商

½茶匙肉汁粉

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] ['peɪstri] [ʃel] , [ʌn'beɪkt]

1	**9**	**-**	**inch**	**pastry**	**shell**	**,**	**unbaked**
1	9	-	英寸	糕点	壳	,	未烘焙的

1个9英寸的未烘焙酥皮派皮

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [smɔːl] ['sɔːspæn] .

Melt	**butter**	**in**	**small**	**saucepan**	**.**
熔化	黄油	在	小的	平底锅	.

在小平底锅中融化黄油。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] ['mɑːdərət] [hiːt] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .

Add	**onion**	**and**	**cook**	**over**	**moderate**	**heat**	**five**	**minutes**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**.**
添加	洋葱	和	厨师	超过	缓和	热	五	分钟	,	搅拌	偶尔	.

加入洋葱，用中火煮5分钟，偶尔搅拌。

['miːnwaɪl] , [kʊk] [ænd; ənd] [sɪv] [pə'tetoz] .

Meanwhile	**,**	**cook**	**and**	**sieve**	**potatoes**	**.**
同时	,	厨师	和	筛	土豆	.

同时，将土豆煮熟并过筛。

[stɜːr][ɪn] ['mʌʃrʊmz] , [tʃiːz] , ['saʊər] [kriːm] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['greɪvi]['meɪkər][ænd; ənd] ['ʌnjənz] .

Stir	**in**	**mushrooms**	**,**	**cheese**	**,**	**sour**	**cream**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**gravy**	**maker**	**and**	**onions**	**.**
搅拌	在	蘑菇	,	奶酪	,	酸的	奶油	,	盐	,	胡椒	,	肉汁	制造商	和	洋葱	.

加入蘑菇、奶酪、酸奶油、盐、胡椒粉、肉汁粉和洋葱。

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

充分搅拌。

[foʊld][ɪn] ['biːtn] [egz] .

Fold	**in**	**beaten**	**eggs**	**.**
折叠	在	被打败	鸡蛋	.

拌入打散的鸡蛋。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [ʃel] .

Pour	**into**	**unbaked**	**shell**	**.**
倒	进入	未烘焙的	壳	.

倒入未烘烤的派皮中。

[beɪk] [æt; ət] 375° [ef] . , [ə'baʊt][wʌn]['aʊər] , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['pʌfi] [ænd; ənd] [braʊn] .

Bake	**at**	**375°**	**F**	**.**	**,**	**about**	**one**	**hour**	**,**	**or**	**until**	**puffy**	**and**	**brown**	**.**
烤	在	375°	F	.	,	关于	一	小时	,	或者	直到	蓬松	和	棕色的	.

在 375°F 的温度下烘烤约一小时，或直至蓬松呈棕色。

[sɜːrv] [hɑːt][æz; əz][meɪn] [dɪʃ] . -

Serve	**hot**	**as**	**main**	**dish**	**.**	**17**
服务	热的	作为	主要的	盘子	.	-

趁热作为主菜食用。17

[beɪkt] [ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [tʃiːz]

Baked	**Macaroni**	**and**	**Cheese**
烘焙	通心粉	和	奶酪

烤通心粉和奶酪

½ [kʌp] [slaɪst] [griːn] ['ʌnjənz]

½	**cup**	**sliced**	**green**	**onions**
½	杯子	切片	绿色的	洋葱

半杯切碎的葱

¼ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['kʊkɪŋ] [fæt]

¼	**cup**	**butter**	**or**	**cooking**	**fat**
¼	杯子	黄油	或者	烹饪	胖的

¼ 杯黄油或食用油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kʊkt] [ˌmækəˈroʊni]
2 **cups** **cooked** **macaroni**
2 杯子 煮熟 通心粉

杯煮熟的通心粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
2 **cups** **cottage** **cheese**
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] [pəˈmentoʊ] ([ˈɑːpʃən(ə)l])
2 **tablespoons** **minced** **pimiento** **(** **optional** **)**
2 汤匙 剁碎 辣椒 (选修的)

2汤匙切碎的甜椒（可选）

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

2 杯牛奶

[fɔːr] [egz] , [ˈbiːtn] [ˈslaɪtli]
4 **eggs** **,** **beaten** **slightly**
4 鸡蛋 , 被打败 轻微地

4个鸡蛋，略微打散

[sɔːlt] , [ˈpepər] , [ˈseləri] [siːd] [tuː; tə] [teɪst]
Salt **,** **pepper** **,** **celery** **seed** **to** **taste**
盐 , 胡椒 , 芹菜 种子 到 品尝

盐、胡椒粉、芹菜籽适量

[wʌn] [kʌp] [raɪp] [ˈɑːlɪvz] , [ˈsiːdɪd]
1 **cup** **ripe** **olives** **,** **seeded**
1 杯子 成熟 橄榄 , 播种

杯去核成熟橄榄

½ [kʌp] [mɪnst] [ˈpɑːrsli]
½ **cup** **minced** **parsley**
½ 杯子 剁碎 香菜

半杯切碎的欧芹

[soʊˈteɪ] [ˈʌnjənz] [ʌnˈtɪl] [sɔːft] , [bʌt; bət] [nɑːt] [braʊn] .
Saute **onions** **until** **soft** **,** **but** **not** **brown** **.**
炒 洋葱 直到 柔软的 , 但 不是 棕色的 .

将洋葱炒软，但不要炒至褐色。

[kəmˈbaɪn] [wɪð; wɪθ] [ɔːl] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˈɪntuː] [diːp] , [braɪt] [ˈpɑːtəri] [ˈkæsəroʊl]
Combine **with** **all** **remaining** **ingredients** **and** **pour** **into** **deep** **,** **bright** **pottery** **casserole**
结合 和 全部 其余的 原料 和 倒 进入 深的 , 明亮的 陶器 沙锅
.
:
.

将所有剩余食材混合，倒入深而明亮的陶制砂锅中。

[beɪk] [æn; ən] [ˈaʊər] [æt; ət] 350° [ef] . [ˈgɑːrnɪʃ] [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [pəˈpriːkə] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
Bake **an** **hour** **at** **350°** **F** **.** **Garnish** **top** **with** **paprika** **before** **serving** **.**
烤 一个 小时 在 350° F . 装饰 顶部 和 辣椒 前 服务 .

以 350°F 烘烤一小时。食用前撒上辣椒粉装饰。

[frentʃ] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]
French **Cottage** **Cheese** **Pie**
法语 小屋 奶酪 馅饼

法式乡村奶酪派

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]

1	unbaked	9	-	inch	pie	shell
1	未烘焙的	9	-	英寸	馅饼	壳

个未烘焙的 9 英寸派皮

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

2	cups	cottage	cheese
2	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

3¼ [kʌps] ['saʊər] [kriːm]

3¼	cups	sour	cream
3¼	杯子	酸的	奶油

3¼ 杯酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] [mæʃt] [pəˈtetoz]

2	cups	hot	mashed	potatoes
2	杯子	热的	捣碎	土豆

杯热土豆泥

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

3	tablespoons	finely	chopped	onion
3	汤匙	精细地	切碎	洋葱

3汤匙切碎的洋葱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [pəˈmentoʊ]

3	tablespoons	chopped	pimiento
3	汤匙	切碎	辣椒

3汤匙切碎的甜椒

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	,	出色地	被打败

2个鸡蛋，充分打散

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

1½	tablespoons	butter
1½	汤匙	黄油

1.5汤匙黄油

[blend] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd]['saʊər] [kriːm] [təˈgeðər] .

Blend	cottage	cheese	and	sour	cream	together	.
混合	小屋	奶酪	和	酸的	奶油	一起	.

将乡村奶酪和酸奶油混合在一起。

[biːt] [ɪn] [mæʃt] [pəˈtetoz] .

Beat	in	mashed	potatoes	.
打	在	捣碎	土豆	.

拌入土豆泥。

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['ʌnjən] , [pəˈmentoʊ] .

Add	salt	,	onion	,	pimiento	.
添加	盐	,	洋葱	,	辣椒	.

加入盐、洋葱、甜椒。

[foʊld][ɪn] ['biːtn] [egz] .
Fold **in** **beaten** **eggs** **.**
折叠 在 被打败 鸡蛋 .

拌入打散的鸡蛋。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] , [dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
Pour **into** **unbaked** **pie** **shell** **,** **dot** **with** **butter** **.**
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 , 点 和 黄油 .

倒入未烘烤的派皮中，点缀上黄油。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) 1¼ ['aʊərz] , [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **350°** **F** **.** **)** **1¼** **hours** **,** **until** **golden** **brown** **.**
烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) 1¼ 小时 , 直到 金的 棕色的 .

在中等温度（350°F）下烘烤 1¼ 小时，直至呈金黄色。

[sɜːrv] [hɑːt][æz; əz][meɪn] [dɪʃ] .
Serve **hot** **as** **main** **dish** **.**
服务 热的 作为 主要的 盘子 .

趁热作为主菜食用。

(['meni] [frentʃ] ['fæməliz] [laɪk] [ðɪs] [paɪ][koʊld] , [wɪð; wɪθ] [mɪkst] [griːn] ['sæləd][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːt] [suːp]
(**Many** **French** **families** **like** **this** **pie** **cold** **,** **with** **mixed** **green** **salad** **and** **a** **hot** **soup**
(许多 法语 家庭 喜欢 这 馅饼 寒冷的 , 和 混合 绿色的 沙拉 和 一个 热的 汤
.) -
. **)** **18**
.) -

（许多法国家庭喜欢把这种馅饼冷着吃，配上混合蔬菜沙拉和热汤。）18

['kɜːrid] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [egz] [ɪn] [raɪs] [nests]
Curried **Cottage** **Cheese** **and** **Eggs** **in** **Rice** **Nests**
咖喱 小屋 奶酪 和 鸡蛋 在 米 巢穴

咖喱奶酪鸡蛋饭团

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **curry** **powder**
1 茶匙 咖喱 粉末

1茶匙咖喱粉

½ ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [dʒuːs]
½ **teaspoon** **onion** **juice**
½ 茶匙 洋葱 汁

半茶匙洋葱汁

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ **cups** **cottage** **cheese**
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[sɪks][hɑːrd] - [kʊkt] [egz]
6 **hard** **-** **cooked** **eggs**
6 难的 - 煮熟 鸡蛋

6个煮熟的鸡蛋

[hɑːt] [bɔɪld] [raɪs]
Hot **boiled** **rice**
热的 煮沸 米

热腾腾的米饭

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt **butter** **in** **a** **double** **boiler** **.**
熔化 黄油 在 一个 双倍的 锅炉 .

隔水融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add **flour** **and** **mix** **well** **.**
添加 面粉 和 混合 出色地 .

加入面粉并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] ['grædʒuəli][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Add **milk** **gradually** **and** **cook** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **thickened** **.**
添加 牛奶 逐步地 和 厨师 , 搅拌 不断地 , 直到 增稠 .

慢慢加入牛奶，边加边搅拌，直到变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kɜːri] ['paʊdər] , ['ʌnjən][dʒuːs] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə]
Add **curry** **powder** **,** **onion** **juice** **,** **cottage** **cheese** **,** **and** **salt** **and** **pepper** **to**
添加 咖喱 粉末 , 洋葱 汁 , 小屋 奶酪 , 和 盐 和 胡椒 到
[teɪst] .
taste **.**
品尝 .

加入咖喱粉、洋葱汁、奶酪，并根据口味加入盐和胡椒粉。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] [daɪst] [egz] , [rɪ'zɜːrv] [sɪks]['slaɪsɪz][fɔːr; fər] ['gɑːrnɪʃ] .
Fold **in** **the** **diced** **eggs** **,** **reserving** **six** **slices** **for** **garnish** **.**
折叠 在 这 切丁 鸡蛋 , 预订 六 切片 为了 装饰 .

拌入切丁的鸡蛋，留出六片作装饰。

[ˌriː'hiːt] .
Reheat **.**
再加热 .

重新加热。

[sɜːrv] [ɑːn] [nests] [ʌv; əv] [raɪs] .
Serve **on** **nests** **of** **rice** **.**
服务 在 巢穴 的 米 .

盛于米饭上即可。

[səːvz] [sɪks] .
Serves **6** **.**
服务 6 .

可供 6 人食用。

['tuːnə] - [tʃiːz] ['pɪnwiːl]
Tuna **-** **Cheese** **Pinwheels**
金枪鱼 - 奶酪 风车

金枪鱼奶酪卷

[wʌn] [bætʃ] ['bɪskɪt] [doʊ] [ɔːr][mɪks]

1	batch	biscuit	dough	or	mix
1	批	饼干	面团	或者	混合

1份饼干面团或混合料

['fɪlɪŋ]

FILLING
填充

填充

[wʌn] [griːn] ['ʌnjən] , [wɪð; wɪθ] [stem] , [mɪnst]

1	green	onion	,	with	stem	,	minced
1	绿色的	洋葱	,	和	干	,	剁碎

1根带茎的青葱，切碎

[wʌn]['sɛvən] - [ɑːz] . [kæn; kən] [fleɪkt] ['tuːnə]

1	7	-	oz	.	can	flaked	tuna
1	7	-	盎司	.	能	片状的	金枪鱼

1罐7盎司的碎金枪鱼

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	cup	cottage	cheese
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

['mʌʃrʊm] [sɔːs]

MUSHROOM	SAUCE
蘑菇	酱

蘑菇酱

[wʌn][fɔːr] - [ɑːz] . [kæn; kən] ['mʌʃrʊmz] , [wɪð; wɪθ][dʒuːs]

1	4	-	oz	.	can	mushrooms	,	with	juice
1	4	-	盎司	.	能	蘑菇	,	和	汁

1罐4盎司装蘑菇，带汁

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən]

1	small	onion
1	小的	洋葱

1个小洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

2	tablespoons	flour
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	teaspoon	pepper
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

1½ [kʌps] [mɪlk]

1½	cups	milk
1½	杯子	牛奶

1.5 杯牛奶

[meɪk] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] ['bɪskɪt] [doʊ] , [ɔːr] [prɪ'perd] [mɪks] .

Make	your	favorite	biscuit	dough	,	or	prepared	mix	.
制作	你的	最喜欢的	饼干	面团	，或者		准备	混合	.

制作你最喜欢的饼干面团，或者使用预拌粉。

[kəm'baɪn] ['ʌnjən] , ['tuːnə] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .

Combine	onion	,	tuna	,	cottage	cheese	.
结合	洋葱	，金枪鱼		，	小屋	奶酪	.

将洋葱、金枪鱼和乡村奶酪混合在一起。

[roʊl] [doʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] , [spred] [wɪð; wɪθ]['tuːnə]['mɪkstʃər] ; [roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] .

Roll	dough	¼	inch	thick	,	spread	with	tuna	mixture	;	roll	as	for	jelly	roll	.
卷	面团	¼	英寸	厚的	，	传播	和	金枪鱼	混合物	；	卷	作为	为了	果冻	卷	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，涂上金枪鱼混合物；像制作果冻卷一样卷起来。

[kʌt] [ɪn] ½ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] ; [pleɪs] [wʌn] [ɪntʃ] [ə'pɑːrt][ɑːn] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] .

Cut	in	½	inch	slices	;	place	1	inch	apart	on	greased	cookie	sheet	.
切	在	½	英寸	切片	；	地方	1	英寸	除	在	涂油	曲奇饼	床单	.

切成 ½ 英寸厚的片；间隔 1 英寸放在涂了油的烤盘上。

[beɪk] - - - ['mɪnɪts] [æt; ət] 250° [ef] . [sɔːs] : [tʃɑːp] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ; [soʊ'teɪ][ɪn] ['bʌtər] .

Bake	20	-	25	minutes	at	250°	F	.	Sauce	:	Chop	mushrooms	and	onion	;	saute	in	butter	.
烤	-	-	-	分钟	在	250°	F	.	酱	:	劈	蘑菇	和	洋葱	；	炒	在	黄油	.

以 250°F 烘烤 20-25 分钟。酱汁：将蘑菇和洋葱切碎；用黄油炒香。

[ʃeɪk] ['flaʊər][ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ɪn] [smɔːl] [dʒɑːr][wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊm] [dʒuːs] .

Shake	flour	and	seasonings	in	small	jar	with	mushroom	juice	.
摇	面粉	和	调味料	在	小的	罐	和	蘑菇	汁	.

将面粉、调味料和蘑菇汁放入小罐中摇匀。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['mʌʃrʊm] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ; [blend] [ɪn] [mɪlk] .

Add	to	mushroom	and	onion	;	blend	in	milk	.
添加	到	蘑菇	和	洋葱	；	混合	在	牛奶	.

加入蘑菇和洋葱；拌入牛奶。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Stir	constantly	over	low	heat	until	thickened	.
搅拌	不断地	超过	低的	热	直到	增稠	.

小火慢煮，不停搅拌至浓稠。

[pɔːr] ['oʊvər] ['pɪnwiːl] , [ə'laʊɪŋ] [ˌtuː'tuː][pər] ['sɜːrvɪŋ] .

Pour	over	pinwheels	,	allowing	2	per	serving	.
倒	超过	风车	,	允许	2	每	服务	.

将糖浆淋在酥皮卷上，每份放 2 个酥皮卷。

[səːvz] [sɪks] . -

Serves	6	.	19
服务	6	.	-

可供 6.19 人食用

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [eg] [plænt] ['kæsəroʊl]

Cottage	Cheese	and	Egg	Plant	Casserole
小屋	奶酪	和	蛋	植物	沙锅

乡村奶酪和茄子砂锅

[wʌn] [eg] [plænt]

1	egg	plant
1	蛋	植物

1个茄子

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ([draɪ])

1	cup	cottage	cheese	(	dry	)
1	杯子	小屋	奶酪	(	干燥	)

杯干酪（干）

[θriː]['slaɪsɪz] [bred]

3	slices	bread
3	切片	面包

3片面包

½ ['ʌnjən] , [slaɪst]

½	onion	,	sliced
½	洋葱	,	切片

半个洋葱，切片

[wʌn] [griːn] ['pepər] , [tʃɑːpt]

1	green	pepper	,	chopped
1	绿色的	胡椒	,	切碎

1个青椒，切碎

[wʌn] [hoʊl] [pə'mentoʊ] , [tʃɑːpt]

1	whole	pimiento	,	chopped
1	所有的	辣椒	,	切碎

个完整的甜椒，切碎

['pepər] [ænd; ənd]['mɑːrdʒərəm]

pepper	and	marjoram
胡椒	和	马郁兰

胡椒和马郁兰

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[pə'priːkə]

Paprika
辣椒

辣椒

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[piːl] [ðə; ði] [eg] [plænt][ænd; ənd][kjuːb] .

Peel	the	egg	plant	and	cube	.
果皮	这	蛋	植物	和	立方体	.

茄子去皮切丁。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] [pæn][wɪð; wɪθ] ½ [kʌp]['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] ['kʌvərd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Put	in	a	sauce	pan	with	½	cup	water	and	cook	covered	for	15	minutes	.
放	在	一个	酱	平底锅	和	½	杯子	水	和	厨师	涵盖	为了	-	分钟	.

放入平底锅中，加入半杯水，盖上盖子煮15分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː]['slaɪsɪz] [bred] , [fleɪkt] .

Add	unbeaten	egg	and	2	slices	bread	,	flaked	.
添加	不败	蛋	和	2	切片	面包	,	片状的	.

加入未打散的鸡蛋和2片撕碎的面包。

[stɜːr][ɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['ʌnjən][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

Stir	**in**	**cottage**	**cheese**	**,**	**onion**	**and**	**seasoning**	**.**
搅拌	在	小屋	奶酪	,	洋葱	和	调料	.

拌入乡村奶酪、洋葱和调味料。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] ['kæsəroʊl] .

Pour	**into**	**buttered**	**casserole**	**.**
倒	进入	涂黄油的	沙锅	.

倒入涂抹了黄油的砂锅中。

[fleɪk] [wʌn] [slaɪs] [bred] ['oʊvər][tɑːp] , [dɑːt][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pə'priːkə] .

Flake	**1**	**slice**	**bread**	**over**	**top**	**,**	**dot**	**with**	**butter**	**,**	**and**	**sprinkle**	**with**	**paprika**	**.**
薄片	1	片	面包	超过	顶部	,	点	和	黄油	,	和	撒	和	辣椒	.

将一片面包片盖在上面，点上黄油，再撒上辣椒粉。

[beɪk] [ɪn] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**350°**	**F**	**.**	**oven**	**for**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	F	.	烤箱	为了	-	分钟	.

在 350°F 的烤箱中烘烤 45 分钟。

[səːvz] [fɔːr] - [sɪks] .

Serves	**4**	**-**	**6**	**.**
服务	4	-	6	.

可供 4-6 人食用。

[ˌmækə'roʊni] ['roʊməˌnɔf]

Macaroni	**Romanoff**
通心粉	罗曼诺夫

罗马诺夫通心粉

[tuː] [kaɪndz][ʌv; əv] [tʃiːz] , ['kɑːtɪdʒ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [taɪp] , [gɪv] [ðɪs] [ˌmækə'roʊni] [dɪʃ] [ˌʌnɪk'spektɪd] ['fleɪvər] .

Two	**kinds**	**of**	**cheese**	**,**	**cottage**	**and**	**a**	**sharp**	**Cheddar**	**type**	**,**	**give**	**this**	**macaroni**	**dish**	**unexpected**	**flavor**	**.**
二	种类	的	奶酪	,	小屋	和	一个	锋利的	切达干酪	类型	,	给	这	通心粉	盘子	意外	味道	.

两种奶酪，乡村奶酪和味道浓郁的切达奶酪，给这道通心粉菜肴带来了意想不到的风味。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pliːt] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər][ðə; ði][meɪn][pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ] [miːl] ,

It	**is**	**complete**	**enough**	**for**	**the**	**main**	**part**	**of**	**a**	**meal**	**,**
它	是	完全的	足够的	为了	这	主要的	部分	的	一个	一顿饭	,

它足以作为一顿主餐。

[ə; eɪ] ['resəpi] [ðæt] [juː; jʊ] [wɪl] [juːz] ['friːkwəntli] .

a	**recipe**	**that**	**you**	**will**	**use**	**frequently**	**.**
一个	食谱	那	你	将要	使用	频繁地	.

一份你会经常使用的食谱。

[θriː] [kʌps] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni]

3	**cups**	**cooked**	**macaroni**
3	杯子	煮熟	通心粉

3杯煮熟的通心粉

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**cup**	**cottage**	**cheese**
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] ['saʊər] [kriːm]

1	**cup**	**sour**	**cream**
1	杯子	酸的	奶油

杯酸奶油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz]
¼ cup chopped onions
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[fɔːr][drɑːps] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
4 drops Tabasco sauce
4 滴 塔巴斯科辣椒酱 酱

4滴塔巴斯科辣椒酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
2 tablespoons chopped parsley
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['tʃedər] - [taɪp] [tʃiːz]
¼ cup grated Cheddar - type cheese
¼ 杯子 磨碎的 切达干酪 - 类型 奶酪

¼ 杯磨碎的切达干酪

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
Combine all ingredients except grated cheese .
结合 全部 原料 除了 磨碎的 奶酪 .

除磨碎的奶酪外，将所有其他食材混合在一起。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] ['kæsəroʊl] .
Place in greased casserole .
地方 在 涂油 沙锅 .

放入抹了油的砂锅中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃiːz] .
Sprinkle with cheese .
撒 和 奶酪 .

撒上奶酪。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Bake in a moderate oven (350° F .) about 40 minutes .
烤 在 一个 缓和 烤箱 (350° F .) 关于 - 分钟 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤约40分钟。

[səːvz] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] . -
Serves 4 to 6 . 20
服务 4 到 6 . -

可供 4 至 6 人食用。20

['tuːnə] - [tʃiːz] [beɪk]
Tuna - Cheese Bake
金枪鱼 - 奶酪 烤

金枪鱼奶酪焗烤

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn][kæn; kən]['tuːnə] (['sɛvən][ɑːz] .)

1	can	tuna	(	7	oz	.	)
1	能	金枪鱼	(	7	盎司	.	)

1罐金枪鱼（7盎司）

½ [kʌp][draɪ] [bred] [krʌmz]

½	cup	dry	bread	crumbs
½	杯子	干燥	面包	面包屑

半杯干面包屑

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['biːtn]

2	eggs	,	beaten
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	teaspoon	pepper
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

¾ ['tiːspuːn] ['seləri] [sɔːlt]

¾	teaspoon	celery	salt
¾	茶匙	芹菜	盐

¾茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ʌv; əv] [steɪk] [sɔːs]

Dash	of	steak	sauce
短跑	的	牛排	酱

少许牛排酱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[kəm'baɪn] [tʃiːz] , ['tuːnə] , ¼ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .

Combine	cheese	,	tuna	,	¼	cup	bread	crumbs	,	and	seasonings	.
结合	奶酪	,	金枪鱼	,	¼	杯子	面包	面包屑	,	和	调味料	.

将奶酪、金枪鱼、1/4 杯面包屑和调味料混合。

[blend] ['ɪntuː] ['biːtn] [egz] .

Blend	into	beaten	eggs	.
混合	进入	被打败	鸡蛋	.

拌入打好的鸡蛋中。

[pleɪs] [ɪn] [ɔɪld] ['kæsəroʊl] ([wʌn][kwɔːrt]) .

Place	in	oiled	casserole	(	1	quart	)	.
地方	在	涂油	沙锅	(	1	夸脱	)	.

放入涂油的砂锅（1夸脱）。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] , ['bʌtərd] .

Sprinkle	with	remaining	crumbs	,	buttered	.
撒	和	其余的	面包屑	,	涂黄油的	.

撒上剩余的涂抹了黄油的面包屑。

[set] [ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ;

Set	in	pan	of	hot	water	;
放	在	平底锅	的	热的	水	;

放入热水锅中；

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [fɜːrm] .

bake	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**375°**	**F**	**.**	**)**	**about**	**30**	**minutes**	**or**	**until**	**mixture**	**is**	**firm**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	(	375°	F	.	)	关于	-	分钟	或者	直到	混合物	是	公司	.

在中等温度（375°F）的烤箱中烘烤约 30 分钟，或直至混合物变硬。

[səːvz] [fɔːr] .

Serves	**4**	**.**
服务	4	.

可供 4 人食用。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [pʌfs]

Cottage	**Cheese**	**Puffs**
小屋	奶酪	泡芙

乡村奶酪泡芙

[wʌn] [kʌp] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**cup**	**sieved**	**cottage**	**cheese**
1	杯子	过筛	小屋	奶酪

杯过筛的乡村奶酪

[wʌn] [kʌp] [draɪ] [bred] [krʌmz]

1	**cup**	**dry**	**bread**	**crumbs**
1	杯子	干燥	面包	面包屑

杯干面包屑

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['ʌnjən] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**onion**	**salt**
¼	茶匙	洋葱	盐

¼茶匙洋葱盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]

1	**teaspoon**	**chopped**	**parsley**
1	茶匙	切碎	香菜

1茶匙切碎的欧芹

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['piːnʌts]

½	**cup**	**chopped**	**peanuts**
½	杯子	切碎	花生

半杯切碎的花生

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[kəm'baɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ¾ [kʌp] [bred] [krʌmz] , [sɔːlt] , ['ʌnjən] [sɔːlt] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd] ['piːnʌts]

Combine	**cottage**	**cheese**	**,**	**¾**	**cup**	**bread**	**crumbs**	**,**	**salt**	**,**	**onion**	**salt**	**,**	**parsley**	**and**	**peanuts**
结合	小屋	奶酪	,	¾	杯子	面包	面包屑	,	盐	,	洋葱	盐	,	香菜	和	花生

[wɪð; wɪθ] ['biːtn] [eg] ;

with	**beaten**	**egg**	**;**
和	被打败	蛋	;

将乡村奶酪、¾ 杯面包屑、盐、洋葱盐、欧芹和花生与打散的鸡蛋混合；

[mɪks] [wel] .

mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː]['pættaɪz] ; [roʊl][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [bred] [krʌmz] .
Shape into patties ; roll in remaining bread crumbs .
形状 进入 肉饼 ; 卷 在 其余的 面包 面包屑 .

将混合物捏成肉饼状；裹上剩余的面包屑。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [tɪnz][ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (400° [ef] .) - ['mɪnɪts] .
Bake in greased muffin tins in hot oven (400° F .) 10 minutes .
烤 在 涂油 松饼 罐头 在 热的 烤箱 (400° F .) - 分钟 .

在涂油的松饼模具中，放入预热至华氏400度的烤箱烘烤10分钟。

[sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]['spaɪsi] ['spænɪʃ] [sɔːs] . -
Served with spicy Spanish sauce . 21
服务 和 辛辣的 西班牙语 酱 . -

配以辛辣的西班牙酱汁。21

['kɑːtɪdʒ] [tim'baːliz]
Cottage Timbales
小屋 定音鼓

乡村定音鼓

1½ [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1½ cups cottage cheese
1½ 杯子 小屋 奶酪

1.5 杯乡村奶酪

1½ [kʌps] [kʊkt] [raɪs][ɔːr][faɪn]['nuːd(ə)lz]
1½ cups cooked rice or fine noodles
1½ 杯子 煮熟 米 或者美好的 面条

1.5 杯熟米饭或细面条

[wʌn][kʌp] ['faɪnli] [daɪst] [ɔːr] [tʃɑːpt] [kʊkt] [miːt]
1 cup finely diced or chopped cooked meat
1 杯子 精细地 切丁 或者 切碎 煮熟 肉

杯切成细丁或碎末的熟肉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
1 tablespoon chopped green pepper
1 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

1汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 teaspoon minced onion
1 茶匙 剁碎 洋葱

1茶匙切碎的洋葱

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[θriː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːtn]
3 eggs , slightly beaten
3 鸡蛋 , 轻微地 被打败

3个鸡蛋，略微打散

1¼ [kʌps] [tə'meɪtoʊ][dʒuːs]
1¼ cups tomato juice
1¼ 杯子 番茄 汁

1¼ 杯番茄汁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
½ **teaspoon** **sugar**
½ 茶匙 糖

半茶匙糖

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[kəmˈbaɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [raɪs][ɔːr] [kʊkt] ['nuːd(ə)lz] , [miːt] , [griːn] ['pepər] , ['ʌnjən] , [sɔːlt] , [mɪlk]
Combine **cottage** **cheese** **,** **rice** **or** **cooked** **noodles** **,** **meat** **,** **green** **pepper** **,** **onion** **,** **salt** **,** **milk**
结合 小屋 奶酪 , 米 或者 煮熟 面条 , 肉 , 绿色的 胡椒 , 洋葱 , 盐 , 牛奶
[ænd; ənd] [egz] [ænd; ənd][blend] .
and **eggs** **and** **blend** **.**
和 鸡蛋 和 混合 .

将奶酪、米饭或煮熟的面条、肉、青椒、洋葱、盐、牛奶和鸡蛋混合搅拌。

[fɪl] [wel] [ɔɪld] ['kʌstərd] [kʌps][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ʌv; əv]
Fill **well** **oiled** **custard** **cups** **with** **the** **mixture** **and** **set** **in** **a** **shallow** **pan** **of**
充满 出色地 涂油 蛋奶冻 杯子 和 这 混合物 和 放 在 一个 浅的 平底锅 的
['wɔːtər] .
water **.**
水 .

将混合物倒入涂好油的蛋奶冻杯中，然后放入浅水盘中。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ef] . ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,
Bake **in** **a** **350°** **F** **.** **oven** **for** **about** **45** **minutes** **,**
烤 在 一个 350° F . 烤箱 为了 关于 - 分钟 ,

在 350°F 的烤箱中烘烤约 45 分钟。

[ɔːr][ʌnˈtɪl][ə; eɪ] [naɪf] [ɪnˈsəːtɪd][ɪn][ðə; ði]['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
or **until** **a** **knife** **inserted** **in** **the** **center** **comes** **out** **clean** **.**
或者 直到 一个 刀 插入 在 这 中心 来 出去 干净的 .

或者直到插入中心的刀子拔出来时刀面干净为止。

[ʌnˈmoʊld][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] .
Unmold **and** **serve** **with** **tomato** **sauce** **.**
脱模 和 服务 和 番茄 酱 .

脱模后佐以番茄酱食用。

[sɔːs]
SAUCE
酱

酱

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [blend] .
Melt **butter** **in** **a** **small** **saucepan** **,** **add** **flour** **and** **blend** **.**
熔化 黄油 在 一个 小的 平底锅 , 添加 面粉 和 混合 .

在一个小平底锅里融化黄油，加入面粉并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][təˈmeɪtoʊ][dʒuːs][ænd; ənd] [kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈθɪkənd] .

Add	**tomato**	**juice**	**and**	**cook**	**and**	**stir**	**until**	**smooth**	**and**	**thickened**	**.**
添加	番茄	汁	和	厨师	和	搅拌	直到	光滑的	和	增稠	.

加入番茄汁，煮至浓稠顺滑。

[ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ˈʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] .

Season	**with**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	和	糖	,	盐	和	胡椒	.

用糖、盐和胡椒粉调味。

[sɜːrv] [ˈoʊvər] [ˈkɑːtɪdʒ] [tɪmˈbaːliz] .

Serve	**over**	**cottage**	**timbales**	**.**
服务	超过	小屋	定音鼓	.

盛于乡村风味烤饼上。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

[ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ˈrerbɪt]

Cottage	**Cheese**	**Rarebit**
小屋	奶酪	稀有比特

乡村奶酪干酪

[fɔːr] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər]

2	**tablespoons**	**flour**
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstərd]

½	**teaspoon**	**dry**	**mustard**
½	茶匙	干燥	芥末

½茶匙干芥末

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈbʌtərmɪlk]

2	**cups**	**buttermilk**
2	杯子	酪乳

杯酪乳

[sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [tuː; tə] [teɪst]

Salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**
盐	和	胡椒	到	品尝

盐和胡椒粉适量

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪˈen]

Dash	**of**	**cayenne**
短跑	的	辣椒

少许辣椒粉

½ [kʌp] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

½	**cup**	**cottage**	**cheese**
½	杯子	小屋	奶酪

半杯乡村奶酪

[melt][ðə; ði] [ˈbʌtər] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspæn] .

Melt	**the**	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**.**
熔化	这	黄油	在	一个	平底锅	.

在平底锅里融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] ['mʌstərd] , ['blendɪŋ] [wel] .

Add	**flour**	**and**	**mustard**	**,**	**blending**	**well**	**.**
添加	面粉	和	芥末	,	混合	出色地	.

加入面粉和芥末，搅拌均匀。

[ðen] ['sloʊli] [stɜːr][ɪn][ðə; ði] ['bʌtərmɪlk] .

Then	**slowly**	**stir**	**in**	**the**	**buttermilk**	**.**
然后	缓慢地	搅拌	在	这	酪乳	.

然后慢慢搅拌加入酪乳。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər][ə'baʊt] [θriː] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['siːzniŋz] .

Cook	**slowly**	**for**	**about**	**three**	**minutes**	**,**	**then**	**add**	**the**	**cottage**	**cheese**	**and**	**other**	**seasonings**	**.**
厨师	缓慢地	为了	关于	三	分钟	,	然后	添加	这	小屋	奶酪	和	其他	调味料	.

慢火煮约三分钟，然后加入乡村奶酪和其他调味料。

[wʌn][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] ['ædɪd] .

One	**hard**	**-**	**boiled**	**egg**	**,**	**chopped**	**fine**	**,**	**may**	**also**	**be**	**added**	**.**
一	难的	-	煮沸	蛋	,	切碎	美好的	,	可能	还	是	额外	.

还可以加入一个切碎的煮熟鸡蛋。

[sɜːrv] [ɑːn][hɑːt] ['bʌtərd] [toʊst] . -

Serve	**on**	**hot**	**buttered**	**toast**	**.**	**22**
服务	在	热的	涂黄油的	吐司	.	-

配上热乎乎的黄油吐司即可。22

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [suː'fleɪ]

Cottage	**Cheese**	**Souffle**
小屋	奶酪	舒芙蕾

乡村奶酪舒芙蕾

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**cup**	**cottage**	**cheese**
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

¼ [kʌp] ['bʌtərmɪlk]

¼	**cup**	**buttermilk**
¼	杯子	酪乳

¼ 杯酪乳

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] [bred] [krʌmz]

1	**cup**	**soft**	**bread**	**crumbs**
1	杯子	柔软的	面包	面包屑

杯软面包屑

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

4	**tablespoons**	**butter**
4	汤匙	黄油

4汤匙黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

3	**tablespoons**	**flour**
3	汤匙	面粉

3汤匙面粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ teaspoon baking soda
½ 茶匙 烘烤 苏打

½茶匙小苏打

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en]
Dash of cayenne
短跑 的 辣椒

少许辣椒粉

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] .
Melt butter in skillet , add flour , salt and cayenne .
熔化 黄油 在 煎锅 , 添加 面粉 , 盐 和 辣椒 .

在煎锅中融化黄油，加入面粉、盐和辣椒粉。

[mɪks] ['θɜːrəli] , [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['bʌtərmɪlk] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [smuːð] .
Mix thoroughly , add all the buttermilk at once and stir until smooth .
混合 彻底 , 添加 全部 这 酪乳 在 一次 和 搅拌 直到 光滑的 .

充分搅拌，一次性加入所有酪乳，搅拌至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['soʊdə][ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .
Then add the cottage cheese , soda and bread crumbs .
然后 添加 这 小屋 奶酪 , 苏打 和 面包 面包屑 .

然后加入乡村奶酪、苏打水和面包屑。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .
Beat the eggs until light and fluffy and add to the cheese mixture .
打 这 鸡蛋 直到 光 和 蓬松的 和 添加 到 这 奶酪 混合物 .

将鸡蛋打至蓬松轻盈，然后加入奶酪混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 350°
Pour into a well - greased baking dish , and bake for about 30 minutes at 350°
倒 进入 一个 出色地 - 涂油 烘烤 盘子 , 和 烤 为了 关于 - 分钟 在 350°

倒入抹了油的烤盘中，在350°F（约175°C）下烘烤约30分钟。

[ef] . [sɜːrv] [æt; ət][wʌns][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt] [tʃiːz] [sɔːs] ,
F . Serve at once with a hot cheese sauce ,
F . 服务 在 一次 和 一个 热的 奶酪 酱 ,

F. 立即搭配热奶酪酱食用。

[meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] ['snæpi] [ə'merɪkən] [ɔːr] ['tʃedər] [tʃiːz] [tuː; tə][ə; eɪ] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] .
made by adding snappy American or Cheddar cheese to a medium white sauce .
制成 经过 添加 轻快 美国人 或者 切达干酪 奶酪 到 一个 中等的 白色的 酱 .

做法是在中等浓稠度的白酱中加入味道浓郁的美式奶酪或切达奶酪。

[tʃiːz] - [stʌft] ['ʌnjənz]
Cheese - Stuffed Onions
奶酪 - 填充 洋葱

奶酪酿洋葱

[sɪks] ['miːdiəm] ['ʌnjənz]
6 medium onions
6 中等的 洋葱

6个中等大小的洋葱

¾ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
¾ cup cottage cheese
¾ 杯子 小屋 奶酪

¾ 杯乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

2	**tablespoons**	**finely**	**chopped**	**green**	**pepper**
2	汤匙	精细地	切碎	绿色的	胡椒

2汤匙切碎的青椒

[θriː]['slaɪsɪz]['beɪkən] [kʌt] [ɪn] [strɪps] [ænd; ənd] [fraɪd] [krɪsp]

3	**slices**	**bacon**	**cut**	**in**	**strips**	**and**	**fried**	**crisp**
3	切片	熏肉	切	在	条状物	和	油煎	脆

3片培根切成条状，炸至酥脆

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ [kʌp] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz]

¼	**cup**	**buttered**	**bread**	**crumbs**
¼	杯子	涂黄油的	面包	面包屑

¼ 杯涂抹黄油的面包屑

[fɔːr] [strɪps] [pəˈmentoʊ]

4	**strips**	**pimiento**
4	条状物	辣椒

4条甜椒

[piːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [dʒʌst] ['tendər] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

Peel	**onions**	**and**	**cook**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**until**	**just**	**tender**	**(**	**about**	**20**	**minutes**	**)**	**.**
果皮	洋葱	和	厨师	在	沸腾	咸的	水	直到	只是	投标	(	关于	-	分钟	)	.

将洋葱去皮，放入沸腾的盐水中煮至刚熟（约 20 分钟）。

[dreɪn] [ænd; ənd] [kuːl] .

Drain	**and**	**cool**	**.**
流走	和	凉爽的	.

沥干水分，冷却。

[rɪˈmuːv] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] , ['liːvɪŋ] [ə; eɪ] [θɪn] [ʃel] .

Remove	**centers**	**,**	**leaving**	**a**	**thin**	**shell**	**.**
消除	中心	,	离开	一个	薄的	壳	.

去除果肉中心部分，留下薄薄的果壳。

[tʃɑːp] ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] ['kɔːrsli] .

Chop	**½**	**cup**	**of**	**centers**	**coarsely**	**.**
劈	½	杯子	的	中心	粗略地	.

将半杯果肉粗略切碎。

[kəmˈbaɪn] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [griːn] ['pepər] , ['beɪkən] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] .

Combine	**with**	**cottage**	**cheese**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**bacon**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**pepper**	**.**
结合	和	小屋	奶酪	,	绿色的	胡椒	,	熏肉	,	盐	,	和	胡椒	.

与乡村奶酪、青椒、培根、盐和胡椒粉混合。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[stʌf] ['ʌnjən] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Stuff	**onion**	**shells**	**and**	**place**	**in**	**greased**	**baking**	**dish**	**.**
东西	洋葱	贝壳	和	地方	在	涂油	烘烤	盘子	.

将洋葱皮填满馅料，放入抹了油的烤盘中。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][pə'mentoʊ] .

Garnish	**with**	**bread**	**crumbs**	**and**	**pimiento**	**.**
装饰	和	面包	面包屑	和	辣椒	.

撒上面包屑和甜椒装饰。

[pɔːr] [wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkən] ['drɪpɪŋ] ['oʊvər] [iːtʃ] ['ʌnjən] .

Pour	**1**	**teaspoon**	**bacon**	**drippings**	**over**	**each**	**onion**	**.**
倒	1	茶匙	熏肉	滴落物	超过	每个	洋葱	.

在每个洋葱上淋上 1 茶匙培根油。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
覆盖	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	为了	-	分钟	.

盖上盖子，放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤20分钟。

[ʌn'kʌvər] [ænd; ənd] [braʊn] - - - ['mɪnɪts] .

Uncover	**and**	**brown**	**10**	**-**	**15**	**minutes**	**.**
揭露	和	棕色的	-	-	-	分钟	.

揭开盖子，煎10-15分钟至金黄色。

[səːvz] [sɪks] . -

Serves	**6**	**.**	**23**
服务	6	.	-

可供 6.23 人食用

[swiːt] [pə'teɪtoʊ] [kʌps]

Sweet	**Potato**	**Cups**
甜的	土豆	杯子

红薯杯

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːrdʒ] [swiːt] [pə'tetoz]

2	**pounds**	**large**	**sweet**	**potatoes**
2	磅	大的	甜的	土豆

2磅大红薯

[θriː][lɑːrdʒ]['ɔːrɪndʒɪz]

3	**large**	**oranges**
3	大的	橙子

3个大橙子

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	**cup**	**cottage**	**cheese**
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

¼ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

¼	**teaspoon**	**ginger**
¼	茶匙	姜

¼茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[bɔɪl] [pə'tetoz] .

Boil	**potatoes**	**.**
熬	土豆	.

煮土豆。

[piːl] [ænd; ənd] [mæʃ] ['θɜːrəli] .

Peel	**and**	**mash**	**thoroughly**	**.**
果皮	和	捣碎	彻底	.

去皮并彻底捣碎。

[kʌt] ['ɔːrɪndʒɪz][ɪn] [hævz] , [rɪ'muːv] [pʌlp] , [dɪ'skɑːrd] [waɪt] [pɪθ] [ænd; ənd] ['membreɪn] .

Cut	**oranges**	**in**	**halves**	**,**	**remove**	**pulp**	**,**	**discard**	**white**	**pith**	**and**	**membrane**	**.**
切	橙子	在	一半	,	消除	纸浆	,	丢弃	白色的	髓	和	膜	.

将橙子切成两半，去除果肉，丢弃白色的果瓤和薄膜。

[kəm'baɪn] ['ɔrɪndʒ] ['sɛgmənts, ˌsɛg'mɛnts][ænd; ənd][dʒuːs][wɪð; wɪθ]['dʒɪndʒər] , ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [mæʃt]

Combine	**orange**	**segments**	**and**	**juice**	**with**	**ginger**	**,**	**cottage**	**cheese**	**,**	**mashed**
结合	橙子	片段	和	汁	和	姜	,	小屋	奶酪	,	捣碎

[swiːt] [pə'tetoz] .

sweet	**potatoes**	**.**
甜的	土豆	.

将橙子瓣和橙汁与生姜、乡村奶酪、红薯泥混合在一起。

[fɪl] ['ɔrɪndʒ] ['ʃɛlz] .

Fill	**orange**	**shells**	**.**
充满	橙子	贝壳	.

将橙子壳填满。

[brɔɪl] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ʌn'tɪl] [gleɪzd] .

Broil	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**until**	**glazed**	**.**
烤	在	慢的	烤箱	(	350°	F	.	)	直到	釉面	.

用低温烤箱（350°F）烤至表面呈釉状。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

[sen'seɪʃən(ə)l][wɪð; wɪθ] [bə'feɪ] [hæm] .

Sensational	**with**	**buffet**	**ham**	**.**
轰动一时	和	自助餐	火腿	.

搭配自助火腿，味道绝佳。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	**6**	**.**
服务	6	.

可供 6 人食用。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['ɑːmlət]

Cottage	**Cheese**	**Omelet**
小屋	奶酪	煎蛋卷

乡村奶酪煎蛋卷

[fɔːr] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

4	**eggs**	**,**	**separated**
4	鸡蛋	,	分开

4个鸡蛋，分开

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	**cup**	**milk**
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

¾ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
¾ cup cottage cheese
¾ 杯子 小屋 奶酪

¾ 杯乡村奶酪

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [kænd] [pə'mentoʊ]
3 tablespoons chopped canned pimiento
3 汤匙 切碎 罐装 辣椒

3汤匙切碎的罐装甜椒

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
2 tablespoons chopped parsley
2 汤匙 切碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepər] , [mɪlk] , [tʃiːz] [ænd; ənd][pə'mentoʊ] .
Beat egg yolks until thick ; add salt , pepper , milk , cheese and pimiento .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 ; 添加 盐 , 胡椒 , 牛奶 , 奶酪 和 辣椒 .

将蛋黄打至浓稠；加入盐、胡椒粉、牛奶、奶酪和甜椒。

[foʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Fold in stiffly beaten egg whites .
折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[pleɪs] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] , [hiːt] [wel] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ɑːmlət] .
Place butter in skillet , heat well and add omelet .
地方 黄油 在 煎锅 , 热 出色地 和 添加 煎蛋卷 .

在煎锅里放入黄油，加热至融化，然后倒入煎蛋。

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [fɜːrm][ænd; ənd] [braʊn] [ɑːn] ['bɑːtəm] .
Cook slowly until firm and browned on bottom .
厨师 缓慢地 直到 公司 和 棕色 在 底部 .

小火慢煮至底部变硬并呈棕色。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][tɑːp] .
Bake in moderate oven (350° F .) 10 to 15 minutes or until browned on top .
烤 在 缓和 烤箱 (350° F .) - 到 - 分钟 或者 直到 棕色 在 顶部 .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 10 至 15 分钟，或直至表面呈棕色。

[kriːs] , [foʊld] , [slɪp]['ɑːntə][hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
Crease , fold , slip onto hot platter and garnish with parsley .
褶皱 , 折叠 , 滑 到 热的 拼盘 和 装饰 和 香菜 .

捏出褶皱，折叠，放在热盘上，用欧芹装饰。

[səːvz] [sɪks] . -
Serves 6 . 24
服务 6 . -

可供 6.24 人食用

['kɑːtɪdʒ] [kriːmd] [egz]
Cottage Creamed Eggs
小屋 奶油 鸡蛋

农家奶油鸡蛋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
3 **tablespoons** **flour**
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
Salt **and** **pepper** **to** **taste**
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [mɪnst] [pə'mentoʊ]
½ **teaspoon** **minced** **pimiento**
½ 茶匙 剁碎 辣椒

½ 茶匙切碎的甜椒

¼ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
¼ **teaspoon** **Worcestershire** **sauce**
¼ 茶匙 伍斯特郡 酱

¼茶匙伍斯特沙司

[ˌtuː'tuː][hɑːrd] [kʊkt] [egz] , [slaɪst]
2 **hard** **cooked** **eggs** **,** **sliced**
2 难的 煮熟 鸡蛋 , 切片

2个煮熟的鸡蛋，切片

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **cottage** **cheese**
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[melt] ['bʌtər] .
Melt **butter** **.**
熔化 黄油 .

融化黄油。

[blend] [ɪn]['flaʊər] , [sɔːlt] , ['pepər] .
Blend **in** **flour** **,** **salt** **,** **pepper** **.**
混合 在 面粉 , 盐 , 胡椒 .

加入面粉、盐、胡椒粉拌匀。

['grædʒuəli][stɜːr][ɪn][mɪlk] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Gradually **stir** **in** **milk** **;** **cook** **until** **thick** **and** **smooth** **,** **stirring** **constantly** **.**
逐步地 搅拌 在 牛奶 ; 厨师 直到 厚的 和 光滑的 , 搅拌 不断地 .

慢慢倒入牛奶；不断搅拌，煮至浓稠顺滑。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][pə'mentoʊ][ænd; ənd] ['wustəʃiə] .
Season **with** **pimiento** **and** **Worcestershire** **.**
季节 和 辣椒 和 伍斯特郡 .

用甜椒和伍斯特沙司调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [slaɪst] [egz] [ænd; ənd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .
Add **sliced** **eggs** **and** **cottage** **cheese** **.**
添加 切片 鸡蛋 和 小屋 奶酪 .

加入切片鸡蛋和农家奶酪。

[hiːt] .
Heat **.**
热 .

热。

[sɜːrv] [ɑːn] ['bʌtərd] [toʊst] .
Serve **on** **buttered** **toast** **.**
服务 在 涂黄油的 吐司 .

配黄油吐司食用。

[beɪkt] [pə'tetoz] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
Baked **Potatoes** **With** **Cottage** **Cheese**
烘焙 土豆 和 小屋 奶酪

烤土豆配乡村奶酪

[hæv] [lɑːrdʒ] [beɪkt] [pə'tetoz] .
Halve **large** **baked** **potatoes** **.**
一半 大的 烘焙 土豆 .

将大烤土豆切成两半。

[skuːp] [aʊt] ['sɛntɝz, 'sɛnɝz] .
Scoop **out** **centers** **.**
舀 出去 中心 .

挖出中心点。

[mæʃ] ['θɜːrəli] .
Mash **thoroughly** **.**
捣碎 彻底 .

彻底捣碎。

[fɔːr; fər][sɪks] , [kəm'baɪn] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][wʌn] [eg] .
For **6** **,** **combine** **2** **cups** **cottage** **cheese** **and** **one** **egg** **.**
为了 6 , 结合 2 杯子 小屋 奶酪 和 一 蛋 .

6 人份：将 2 杯乡村奶酪和 1 个鸡蛋混合。

[mɪks][wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] .
Mix **with** **potatoes** **.**
混合 和 土豆 .

与土豆混合。

['siːz(ə)n] .
Season **.**
季节 .

季节。

[riː'fɪl; 'riːfɪl] ['ʃɛlz] .
Refill **shells** **.**
补充装 贝壳 .

补充弹壳。

[dʌst] [wɪð; wɪθ][pə'priːkə] : [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][hɑːt]['ʌv(ə)n] .
Dust **with** **paprika** **:** **Return** **to** **hot** **oven** **.**
灰尘 和 辣椒 : 返回 到 热的 烤箱 .

撒上辣椒粉：放回热烤箱。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][tɑːp] .
Bake **until** **brown** **on** **top** **.**
烤 直到 棕色的 在 顶部 .

烤至表面呈棕色即可。

[mæʃt] [pə'teɪtoʊ][ænd; ənd] [tʃiːz] [pʌf]
Mashed **Potato** **and** **Cheese** **Puff**
捣碎 土豆 和 奶酪 噗

土豆泥奶酪泡芙

[mæʃ] [pə'teɪtoʊ] ['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [dɪ'zaɪrd] [mɪlk] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Mash **potato** **thoroughly** **with** **desired** **milk** **and** **seasoning** **.**
捣碎 土豆 彻底 和 想要的 牛奶 和 调料 .

将土豆与适量的牛奶和调味料充分捣成泥。

[blend] [ə'baʊt][wʌn][pɑːrt] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [tuː; tə][fɔːr][pɑːrts][pə'teɪtoʊ] .

Blend	**about**	**1**	**part**	**cottage**	**cheese**	**to**	**4**	**parts**	**potato**	**.**
混合	关于	1	部分	小屋	奶酪	到	4	部分	土豆	.

将大约 1 份乡村奶酪与 4 份土豆混合。

[pleɪs] [ɪn] ['kæsəroʊl] , [dʌst] [wɪð; wɪθ][pə'priːkə][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

Place	**in**	**casserole**	**,**	**dust**	**with**	**paprika**	**and**	**brown**	**in**	**oven**	**.**
地方	在	沙锅	,	灰尘	和	辣椒	和	棕色的	在	烤箱	.

放入砂锅，撒上辣椒粉，放入烤箱烤至金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] [æz; əz] ['gɑːrnɪʃ] , [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Add	**chopped**	**parsley**	**as**	**garnish**	**,**	**before**	**serving**	**.**
添加	切碎	香菜	作为	装饰	,	前	服务	.

上菜前撒上切碎的欧芹作为装饰。

[fɔːr; fər] [teɪst] [ə'piːl]

For	**Taste**	**Appeal**
为了	品尝	上诉

为了口味吸引力

[fɔːr; fər][ə; eɪ] ['krʌsti] [braʊn] ['tɑːpɪŋ] [ɑːn]['ʌv(ə)n] ['dɪʃɪz] , [spred] [ðem; ðəm] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ]

For	**a**	**crusty**	**brown**	**topping**	**on**	**oven**	**dishes**	**,**	**spread**	**them**	**generously**	**with**
为了	一个	硬皮的	棕色的	配料	在	烤箱	菜肴	,	传播	他们	慷慨地	和

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ;

cottage	**cheese**	**;**
小屋	奶酪	;

为了让烤箱菜肴表面形成一层酥脆的棕色外皮，可以在表面涂抹大量的乡村奶酪;

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd] [beɪk] .

sprinkle	**with**	**bread**	**crumbs**	**,**	**and**	**bake**	**.**
撒	和	面包	面包屑	,	和	烤	.

撒上面包屑，烘烤。

[juːz] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [æz; əz][ə; eɪ] ['tɑːpɪŋ] [fɔːr; fər][wʌn] - [krʌst] ['beri] [paɪz] .

Use	**cottage**	**cheese**	**as**	**a**	**topping**	**for**	**one**	**-**	**crust**	**berry**	**pies**	**.**
使用	小屋	奶酪	作为	一个	配料	为了	一	-	地壳	浆果	馅饼	.

在单层酥皮浆果派上放上乡村奶酪作为馅料。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'prɑːksɪmətli] ½ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [tuː; tə] ['skræmbld] [egz] [tuː; tə][ɪk'stend]['fleɪvər]

Add	**approximately**	**½**	**cup**	**cottage**	**cheese**	**to**	**scrambled**	**eggs**	**to**	**extend**	**flavor**
添加	大约	½	杯子	小屋	奶酪	到	打乱	鸡蛋	到	延长	味道

[ænd; ənd]['kwɑːntəti] .

and	**quantity**	**.**
和	数量	.

在炒鸡蛋中加入约 1/2 杯乡村奶酪，可以增加风味和份量。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**.**
厨师	超过	低的	热	.

小火慢煮。

[spred] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ɑːn] [θɪn] [frentʃ] ['pænkeɪks] , [roʊl][ʌp] , [ænd; ənd][fraɪ] ['laɪtli] ;

Spread	**cottage**	**cheese**	**on**	**thin**	**French**	**pancakes**	**,**	**roll**	**up**	**,**	**and**	**fry**	**lightly**	**;**
传播	小屋	奶酪	在	薄的	法语	煎饼	,	卷	向上	,	和	炒	轻轻	;

在薄薄的法式煎饼上涂抹乡村奶酪，卷起来，轻轻煎一下;

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd][dʒæm] , [ɔːr] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] . -

and	**serve**	**with**	**sour**	**cream**	**and**	**jam**	**,**	**or**	**sugar**	**and**	**cinnamon**	**.**	**25**
和	服务	和	酸的	奶油	和	果酱	,	或者	糖	和	肉桂	.	-

可搭配酸奶油和果酱，或糖和肉桂食用。25

[dɪˈzɜːrts]
Desserts
甜点

甜点

[tʃiːz] [ˈkʌstərd] [ˈpʊdɪŋ]
Cheese **Custard** **Pudding**
奶酪 蛋奶冻 布丁

芝士布丁

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
2 **cups** **cottage** **cheese**
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[fɔːr] [egz] , [ˈbiːtn] [ˈslaɪtli]
4 **eggs** **,** **beaten** **slightly**
4 鸡蛋 , 被打败 轻微地

4个鸡蛋，略微打散

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [ˈskɔːldɪd]
1 **quart** **milk** **,** **scalded**
1 夸脱 牛奶 , 烫伤

1夸脱牛奶，烫过

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈflaʊər]
3 **tablespoons** **flour**
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
1 **teaspoon** **vanilla** **extract**
1 茶匙 香草 提炼

1茶匙香草精

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈɑːmənd][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
¼ **teaspoon** **almond** **extract**
¼ 茶匙 杏仁 提炼

¼茶匙杏仁提取物

[pʊt] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Put **cottage** **cheese** **through** **a** **sieve** **.**
放 小屋 奶酪 通过 一个 筛 .

将干酪过筛。

[biːt] [egz] [təˈgeðər] [ˈslaɪtli] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈskɔːldɪd] [mɪlk] , [ˈstɜːrɪŋ] [tuː; tə] [blend] .
Beat **eggs** **together** **slightly** **;** **add** **scalded** **milk** **,** **stirring** **to** **blend** **.**
打 鸡蛋 一起 轻微地 ; 添加 烫伤 牛奶 , 搅拌 到 混合 .

稍微打散鸡蛋；加入热牛奶，搅拌均匀。

[mɪks][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [sɪvd] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .
Mix **dry** **ingredients** **;** **add** **sieved** **cottage** **cheese** **.**
混合 干燥 原料 ; 添加 过筛 小屋 奶酪 .

将干料混合；加入过筛的农家奶酪。

['grædʒuəli] [stɜ:r] [ɪn] [mɪlk] - [eg] ['mɪkstʃər] ; [ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['ɑ:mənd] ['ekstrækt; ɪk'strækt] .

Gradually	**stir**	**in**	**milk**	**-**	**egg**	**mixture**	**;**	**add**	**vanilla**	**and**	**almond**	**extract**	**.**
逐步地	搅拌	在	牛奶	-	蛋	混合物	;	添加	香草	和	杏仁	提炼	.

慢慢倒入牛奶鸡蛋混合物；加入香草精和杏仁精。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [glæs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Pour	**into**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**8**	**-**	**inch**	**glass**	**baking**	**dish**	**.**
倒	进入	一个	出色地	-	涂黄油的	8	-	英寸	玻璃	烘烤	盘子	.

倒入涂抹了黄油的 8 英寸玻璃烤盘中。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ʌv; əv] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) [fɔ:r; fər]

Place	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**(**	**325°**	**F**	**.**	**)**	**for**
地方	在	一个	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	325°	F	.	)	为了

1½ ['aʊərz] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [naɪf] [in'sə:tid] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [kʌmz] [aʊt] [kli:n] ;

1½	**hours**	**or**	**until**	**a**	**knife**	**inserted**	**in**	**the**	**center**	**comes**	**out**	**clean**	**;**
1½	小时	或者	直到	一个	刀	插入	在	这	中心	来	出去	干净的	;

放入一盘热水中，在中等温度（325°F）的烤箱中烘烤 1.5 小时，或直到插入中心的刀子取出时干净为止；

[let] [ku:l] .

let	**cool**	**.**
让	凉爽的	.

放凉。

[sə:vz] [sɪks] [tu:; tə] [eɪt] .

Serves	**6**	**to**	**8**	**.**
服务	6	到	8	.

可供 6 至 8 人食用。

['lemən] - ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] ['kʌstərd]

Lemon	**-**	**Cottage**	**Cheese**	**Custard**
柠檬	-	小屋	奶酪	蛋奶冻

柠檬乡村奶酪蛋奶冻

½ [kʌp] ['melbə] [toʊst] [krʌmz] , [roʊld] [ænd; ənd] ['sɪftɪd]

½	**cup**	**melba**	**toast**	**crumbs**	**,**	**rolled**	**and**	**sifted**
½	杯子	梅尔巴	吐司	面包屑	,	滚动	和	筛过的

½ 杯梅尔巴吐司碎屑，碾碎并过筛

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

¼ [kʌp] ['bʌtər] , [meltid]

¼	**cup**	**butter**	**,**	**melted**
¼	杯子	黄油	,	融化

¼ 杯融化的黄油

[ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk]

2	**egg**	**yolks**
2	蛋	蛋黄

2个蛋黄

[dʒu:s] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən]

Juice	**of**	**1**	**lemon**
汁	的	1	柠檬

1个柠檬的汁

[raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən] , ['greɪtɪd]

Rind	**of**	**1**	**lemon**	**,**	**grated**
果皮	的	1	柠檬	,	磨碎的

1个柠檬的皮，磨碎

¼ ['ti:spu:n] [meɪs]
¼ teaspoon mace
¼ 茶匙 锤

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z]
2 cups cottage cheese
2 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['flaʊər]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kri:m]
½ cup whipping cream
½ 杯子 鞭打 奶油

半杯鲜奶油

[ˌtu:'tu:] [eg] [waɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

⅓ [kʌp] [nʌt] [mi:ts] , [tʃɑ:pt]
⅓ cup nut meats , chopped
⅓ 杯子 坚果 肉类 , 切碎

⅓ 杯切碎的坚果仁

[kəm'baɪn] [krʌmz] , ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [laɪn] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Combine crumbs , ½ cup sugar , and butter ; line buttered baking dish .
结合 面包屑 , ½ 杯子 糖 , 和 黄油 ; 线 涂黄油的 烘烤 盘子 .

将面包屑、半杯糖和黄油混合；铺在涂了黄油的烤盘中。

[bi:t] [eg] [joʊk] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ di: 'di:]['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][raɪnd] , [meɪs] [ænd; ənd] [sɔ:lt] ,
Beat egg yolks with remaining sugar , add lemon juice and rind , mace and salt ,
打 蛋 蛋黄 和 其余的 糖 , 添加 柠檬 汁 和 果皮 , 锤 和 盐 ,

将蛋黄与剩余的糖一起打散，加入柠檬汁和柠檬皮、肉豆蔻和盐，

[ðen] ['kɑ:tɪdʒ] [tʃi:z] [ænd; ənd]['flaʊər] ['blendɪd] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
then cottage cheese and flour blended with milk .
然后 小屋 奶酪 和 面粉 混合 和 牛奶 .

然后将干酪和面粉与牛奶混合。

[mɪks][ɔ:l] ['θɜ:rəli] [ænd; ənd] [sɪv] .
Mix all thoroughly and sieve .
混合 全部 彻底 和 筛 .

将所有材料充分混合后过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Add	**whipped**	**cream**	**and**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
添加	鞭打	奶油	和	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

加入打发的鲜奶油和打发至硬性发泡的蛋白。

[mɪks] ['laɪtli] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [krʌm] - [laɪnd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [nʌt] [miːts] .

Mix	**lightly**	**and**	**pour**	**into**	**crumb**	**-**	**lined**	**baking**	**dish**	**,**	**sprinkle**	**with**	**nut**	**meats**	**.**
混合	轻轻	和	倒	进入	屑	-	衬里	烘烤	盘子	,	撒	和	坚果	肉类	.

轻轻搅拌，倒入铺有面包屑的烤盘中，撒上坚果碎。

[set] [ɪn] [pæn] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (325° [tuː; tə] 350° [ef] .) [wʌn] ['aʊər] .

Set	**in**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**(**	**325°**	**to**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**1**	**hour**	**.**
放	在	平底锅	的	热的	水	和	烤	在	一个	缓和	烤箱	(	325°	到	350°	F	.	)	1	小时	.

放入装有热水的平底锅中，在中等温度的烤箱（325°至350°F）中烘烤1小时。

[sɜːrv] [koʊld] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ɔːr] [krʌʃt] ['strɔːberɪz] .

Serve	**cold**	**with**	**whipped**	**cream**	**or**	**crushed**	**strawberries**	**.**
服务	寒冷的	和	鞭打	奶油	或者	碎	草莓	.

冷藏后佐以鲜奶油或碎草莓食用。

[səːvz] [eɪt] . -

Serves	**8**	**.**	**26**
服务	8	.	-

可供 8.26 人食用

[spaɪst] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['kʊkiz]

Spiced	**Cottage**	**Cheese**	**Cookies**
加香料	小屋	奶酪	曲奇饼

香料乡村奶酪饼干

[ɪn] [ðiːz] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz] [ðə; ði] [tʃiːz] [prə'vaidz] [ðə; ði] ['lɪkwɪd] ['kɑːntent] .

In	**these**	**refrigerator**	**cookies**	**the**	**cheese**	**provides**	**the**	**liquid**	**content**	**.**
在	这些	冰箱	曲奇饼	这	奶酪	提供	这	液体	内容	.

这些冷藏饼干中，奶酪提供了液体成分。

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**shortening**
½	杯子	缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgər] , [braʊn] [ɔːr] ['grænjuleɪtɪd]

½	**cup**	**sugar**	**,**	**brown**	**or**	**granulated**
½	杯子	糖	,	棕色的	或者	颗粒状

半杯糖，红糖或白砂糖均可

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

1¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1¾	**cup**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1¾	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1¾ 杯过筛通用面粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [iːtʃ] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] [kloʊvz]
¼ teaspoon each nutmeg and cloves
¼ 茶匙 每个 肉豆蔻 和 丁香

肉豆蔻和丁香各1/4茶匙

⅓ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [sɪvd]
⅓ cup cottage cheese , sieved
⅓ 杯子 小屋 奶酪 , 过筛

⅓ 杯过筛的乡村奶酪

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ; [biːt] [ɪn] [eg] .
Cream shortening and sugar together ; beat in egg .
奶油 缩短 和 糖 一起 ; 打 在 蛋 .

将起酥油和糖一起打发；然后加入鸡蛋搅拌均匀。

[sɪft] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] ['soʊdə] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] ['ɪntuː] [boʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .
Sift flour with soda , salt , and spices into bowl ; add cottage cheese .
筛 面粉 和 苏打 , 盐 , 和 香料 进入 碗 ; 添加 小屋 奶酪 .

将面粉、小苏打、盐和香料一起筛入碗中；加入农家奶酪。

[stɜːr] [tə'geðər] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
Stir together to make a stiff dough .
搅拌 一起 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

搅拌至形成较硬的面团。

[fɔːrm] ['ɪntuː] [roʊl] ; [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] [ænd; ənd] [tʃɪl] [wel] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Form into roll ; wrap in waxed paper and chill well in the refrigerator .
形式 进入 卷 ; 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 出色地 在 这 冰箱 .

卷成卷状；用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏。

[slaɪs] [θɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375° [ef] .) - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .
Slice thin , and bake in a moderate oven (375° F .) 10 minutes or until lightly browned .
片 薄的 , 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 (375° F .) - 分钟 或者 直到 轻轻 棕色 .

切成薄片，放入中等温度（375°F）的烤箱烘烤 10 分钟或直至表面呈浅棕色。

[meɪks] [ə'baʊt] 2½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
Makes about 2½ dozen cookies .
制作 关于 2½ 打 曲奇饼 .

大约可以做2.5打饼干。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [kʌp] [keɪks]
Cottage Cheese Cup Cakes
小屋 奶酪 杯子 蛋糕

乡村奶酪纸杯蛋糕

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [braʊn] [ˈʃʊgər] , [ˈfɜːrmli] [pækt]

2	cups	brown	sugar	,	firmly	packed
2	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

杯红糖，压实

[ˈgreɪtɪd] [raɪnd] [ʌv; əv] [wʌn] [ˈlemən]

Grated	rind	of	1	lemon
磨碎的	果皮	的	1	柠檬

1个柠檬的磨碎的皮

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊər]

2	cups	sifted	cake	flour
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈreɪzɪnz]

1	cup	chopped	raisins
1	杯子	切碎	葡萄干

杯切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kriːmd] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ([ɔːr] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [draɪ] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [plʌs] [θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [mɪlk])

2	cups	creamed	cottage	cheese	(	or	2	cups	dry	cottage	cheese	plus	3	tablespoons	milk	)
2	杯子	奶油	小屋	奶酪	(	或者	2	杯子	干燥	小屋	奶酪	加	3	汤匙	牛奶	)

杯奶油状乡村奶酪（或 2 杯干乡村奶酪加 3 汤匙牛奶）

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsoʊdə]

½	teaspoon	soda
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

[kriːm] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] [braʊn] [ˈʃʊgər] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] .

Cream	butter	and	one	cup	of	the	brown	sugar	until	light	and	fluffy	.
奶油	黄油	和	一	杯子	的	这	棕色的	糖	直到	光	和	蓬松的	.

将黄油和一杯红糖搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [raɪnd] [ænd; ənd] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	lemon	rind	and	egg	and	beat	well	.
添加	柠檬	果皮	和	蛋	和	打	出色地	.

加入柠檬皮和鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd] [ˈsekənd] [kʌp] [ʌv; əv] [braʊn] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪks] [ˈθɜːrəli] .

Add	cottage	cheese	and	second	cup	of	brown	sugar	and	mix	thoroughly	.
添加	小屋	奶酪	和	第二	杯子	的	棕色的	糖	和	混合	彻底	.

加入乡村奶酪和第二杯红糖，搅拌均匀。

[sɪft] [ˈflaʊər] [wʌns] , [ˈmeʒər] , [ænd; ənd] [ˌriːˈsɪft] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Sift	flour	once	,	measure	,	and	resift	with	the	dry	ingredients	.
筛	面粉	一次	,	措施	,	和	回流	和	这	干燥	原料	.

将面粉过筛一次，称量后，再与干料一起过筛。

[blend] [wɪð; wɪθ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Blend	with	cottage	cheese	mixture	.
混合	和	小屋	奶酪	混合物	.

与乡村奶酪混合物混合。

[foʊld] [ɪn] ['reɪzɪnz] .

Fold	in	raisins	.
折叠	在	葡萄干	.

拌入葡萄干。

[beɪk] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] [æt; ət] 350° [ef] . , [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	in	greased	muffin	pans	at	350°	F	.	,	for	30	minutes	,	or	until	done	.
烤	在	涂油	松饼	平底锅	在	350°	F	.	,	为了	-	分钟	,	或者	直到	完毕	.

在抹了油的松饼模具中，以 350°F 的温度烘烤 30 分钟，或直至烤熟。

[sɜːrv] [wɔːrm] .

Serve	warm	.
服务	温暖的	.

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['dʌz(ə)n] ['kʌpkeɪks] . -

Makes	about	2	dozen	cupcakes	.	27
制作	关于	2	打	纸杯蛋糕	.	-

大约可以做两打纸杯蛋糕。27

[ʌn'beɪkt] [tʃiːz] [keɪk]

Unbaked	Cheese	Cake
未烘焙的	奶酪	蛋糕

未烤芝士蛋糕

['fɪlɪŋ]

FILLING
填充

填充

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	tablespoons	unflavored	gelatin
2	汤匙	无味	明胶

2汤匙无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[fɔːr] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

4	eggs	,	separated
4	鸡蛋	,	分开

4个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] ['teɪbl] [kriːm]

1	cup	table	cream
1	杯子	桌子	奶油

杯食用奶油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	cup	sugar
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [sɪvd]

2	cups	cottage	cheese	,	sieved
2	杯子	小屋	奶酪	,	过筛

杯过筛的乡村奶酪

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[dʒuːs][ʌv; əv][ˌtuː'tuː]['lɛmənz]
Juice of 2 lemons
汁 的 2 柠檬

2个柠檬的汁

['greɪtɪd] [piːl] [ʌv; əv][wʌn]['lemən]
Grated peel of 1 lemon
磨碎的 果皮 的 1 柠檬

1个柠檬的磨碎的皮

½ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[krʌst]
CRUST
地壳

饼皮

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['greɪəm] ['krækər] [ɔːr] [zwaɪbæk] [krʌmz]
2 cups graham cracker or zweiback crumbs
2 杯子 格雷厄姆 饼干 或者 茨维巴克 面包屑

杯全麦饼干碎或兹维巴克饼干碎

½ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

¼ [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər]
¼ cup confectioner's sugar
¼ 杯子 糖果商 糖

¼ 杯糖粉

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn]['wɔːtər][fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Soften gelatin in water for 5 minutes .
软化 明胶 在 水 为了 5 分钟 .

将明胶放入水中浸泡5分钟使其软化。

[ɪn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['dʌb(ə)l]['bɔɪlər] [biːt] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] ; [stɜːr][ɪn] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] ,
In the top of the double boiler beat egg yolks slightly ; stir in softened gelatin ,
在 这 顶部 的 这 双倍的 锅炉 打 蛋 蛋黄 轻微地 ; 搅拌 在 软化 明胶 ,

在双层蒸锅的上层，将蛋黄稍微打散；拌入软化的吉利丁，

['teɪbl] [kriːm] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
table cream , and sugar .
桌子 奶油 , 和 糖 .

鲜奶油和糖。

[pleɪs] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ]['mɪkstʃər][koʊts][ə; eɪ]

Place	over	boiling	water	and	cook	,	stirring	constantly	,	until	the	mixture	coats	a
地方	超过	沸腾	水	和	厨师	,	搅拌	不断地	,	直到	这	混合物	外套	一个

[spuːn] .

spoon	.
勺子	.

将混合物放入沸水中，不断搅拌烹煮，直至混合物能挂在勺子上。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [stɜːr][ɪn] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [sɔːlt] , [və'nɪlə] , ['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd] [piːl] .

Remove	from	heat	;	stir	in	cottage	cheese	,	salt	,	vanilla	,	lemon	juice	,	and	peel	.
消除	从	热	;	搅拌	在	小屋	奶酪	,	盐	,	香草	,	柠檬	汁	,	和	果皮	.

从火上移开；拌入乡村奶酪、盐、香草精、柠檬汁和柠檬皮。

[kuːl] .

Cool	.
凉爽的	.

凉爽的。

[foʊld][ɪn] [kriːm] .

Fold	in	cream	.
折叠	在	奶油	.

拌入奶油。

[waɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz] ['kuːlɪŋ] , [kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [fɔːr; fər] [krʌst] ; [teɪk] [aʊt] ⅓ [ʌv; əv]['mɪkstʃər][ænd; ənd]

While	filling	is	cooling	,	combine	ingredients	for	crust	;	take	out	⅓	of	mixture	and
尽管	填充	是	冷却	,	结合	原料	为了	地壳	;	拿	出去	⅓	的	混合物	和

[set][ə'saɪd] .

set	aside	.
放	旁边	.

馅料冷却时，将饼皮的材料混合；取出三分之一的混合物放在一边。

[juːz] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv] [krʌmz] [tuː; tə][laɪn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][ə; eɪ] [sprɪŋ] [moʊld][ɔːr] [diːp]

Use	remainder	of	crumbs	to	line	bottom	and	sides	of	a	spring	mold	or	deep
使用	余	的	面包屑	到	线	底部	和	侧面	的	一个	春天	模具	或者	深的

[naɪn] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪk] [pæn] .

9	-	inch	layer	cake	pan	.
9	-	英寸	层	蛋糕	平底锅	.

将剩余的面包屑铺在弹簧模具或9英寸深的多层蛋糕模具的底部和侧面。

[pɔːr] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː][pæn] .

Pour	filling	into	pan	.
倒	填充	进入	平底锅	.

将馅料倒入锅中。

['sprɪŋk(ə)l] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] [ɑːn][tɑːp] .

Sprinkle	remaining	crumbs	on	top	.
撒	其余的	面包屑	在	顶部	.

将剩余的面包屑撒在上面。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . -

Chill	several	hours	before	serving	.	28
寒意	一些	小时	前	服务	.	-

冷藏数小时后再食用。28

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [keɪk]

Cottage	Cheese	Cake
小屋	奶酪	蛋糕

乡村奶酪蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [faɪn] ['melbə] [toʊst] [krʌmz]

2	cups	fine	melba	toast	crumbs
2	杯子	美好的	梅尔巴	吐司	面包屑

杯细梅尔巴吐司屑

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
½ cup melted butter
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[sɪks] [egz]
6 eggs
6 鸡蛋

6个鸡蛋

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
1½ tablespoons lemon juice
1½ 汤匙 柠檬 汁

1.5汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['kɔːfi] [kriːm]
½ cup coffee cream
½ 杯子 咖啡 奶油

半杯咖啡奶油

[θriː] [kʌps] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [sɪvd]
3 cups cottage cheese sieved
3 杯子 小屋 奶酪 过筛

杯过筛的乡村奶酪

¼ [kʌp] ['flaʊər]
¼ cup flour
¼ 杯子 面粉

¼ 杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
2 teaspoons grated lemon rind
2 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
¼ cup chopped nuts
¼ 杯子 切碎 坚果

¼ 杯碎坚果

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kəm'baɪn] [krʌmz] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['bʌtər] .
Combine crumbs with ½ cup sugar , cinnamon , and butter .
结合 面包屑 和 ½ 杯子 糖 , 肉桂 , 和 黄油 .

将面包屑与 1/2 杯糖、肉桂和黄油混合。

[rɪˈzɜːrv] ¾ [kʌp][ʌv; əv]['mɪkstʃər][fɔːr; fər][tɑːp][ænd; ənd] [pres] ['bæləns] ['ɪntuː] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ][naɪn] -
Reserve **¾** **cup** **of** **mixture** **for** **top** **and** **press** **balance** **into** **bottom** **of** **a** **9** **-**
预订 ¾ 杯子 的 混合物 为了 顶部 和 按 平衡 进入 底部 的 一个 9 -
[ɪntʃ] [paɪ][pæn] .
inch **pie** **pan** **.**
英寸 馅饼 平底锅 .

留出 ¾ 杯混合物作顶部，将剩余的混合物压入 9 英寸派盘的底部。

[biːt] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] .
Beat **eggs** **and** **add** **sugar** **gradually** **.**
打 鸡蛋 和 添加 糖 逐步地 .

打散鸡蛋，然后慢慢加入糖。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs] , [sɔːlt] , [kriːm] , [tʃiːz] [ænd; ənd]['flaʊər] .
Add **lemon** **juice** **,** **salt** **,** **cream** **,** **cheese** **and** **flour** **.**
添加 柠檬 汁 , 盐 , 奶油 , 奶酪 和 面粉 .

加入柠檬汁、盐、奶油、奶酪和面粉。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][raɪnd] .
Add **rind** **.**
添加 果皮 .

加入果皮。

[pɔːr] ['ɪntuː][paɪ][tɪn][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [rɪˈzɜːrv] [krʌmz] .
Pour **into** **pie** **tin** **and** **sprinkle** **with** **reserve** **crumbs** **.**
倒 进入 馅饼 锡 和 撒 和 预订 面包屑 .

倒入派盘，撒上预留的面包屑。

[beɪk] [wʌn]['aʊər][ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) .
Bake **1** **hour** **in** **moderate** **oven** **(** **350°** **F** **.** **)** **.**
烤 1 小时 在 缓和 烤箱 (350° F .) .

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 1 小时。

[tʃɪl] [ænd; ənd] [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][pæn] .
Chill **and** **remove** **from** **pan** **.**
寒意 和 消除 从 平底锅 .

冷却后从锅中取出。

[fruːt] [tʃiːz] [paɪ]
Fruit **Cheese** **Pie**
水果 奶酪 馅饼

水果芝士派

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] ['peɪstri] [ʃel]
1 **unbaked** **9** **-** **inch** **pastry** **shell**
1 未烘焙的 9 - 英寸 糕点 壳

个未烘焙的 9 英寸酥皮

1½ [kʌps] ['θɪnli] [slaɪst] [rɔː] ['æplz]
1½ **cups** **thinly** **sliced** **raw** **apples**
1½ 杯子 薄薄的 切片 生的 苹果

1.5 杯切成薄片的生苹果

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
¾ cup cottage cheese
¾ 杯子 小屋 奶酪

¾ 杯乡村奶酪

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] [kriːm]
½ cup cream
½ 杯子 奶油

半杯奶油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

[dæʃ] [ʌv; əv] ['nʌtmeg]
Dash of nutmeg
短跑 的 肉豆蔻

少许肉豆蔻

[laɪn] [ə; eɪ] [paɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] ['peɪstri] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [slaɪst] ['æplz] .
Line a pie pan with pastry and cover the bottom with the sliced apples .
线 一个 馅饼 平底锅 和 糕点 和 覆盖 这 底部 和 这 切片 苹果 .

在馅饼盘里铺上酥皮，然后在底部铺上苹果片。

[biːt] [ðə; ði] [egz] ['slaɪtli] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ½ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [kriːm] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] .
Beat the eggs slightly , add the cottage cheese , ½ cup of sugar , cream , salt and lemon rind .
打 这 鸡蛋 轻微地 , 添加 这 小屋 奶酪 , ½ 杯子 的 糖 , 奶油 , 盐 和 柠檬 果皮 .

将鸡蛋稍微打散，加入乡村奶酪、半杯糖、奶油、盐和柠檬皮。

[mɪks] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] , ['sprɪŋk(ə)l] [ðɪs] ['oʊvər] [ðə; ði] ['æplz] ,
Mix 3 tablespoons of sugar with the cinnamon and nutmeg , sprinkle this over the apples ,
混合 3 汤匙 的 糖 和 这 肉桂 和 肉豆蔻 , 撒 这 超过 这 苹果 ,

将3汤匙糖与肉桂粉和肉豆蔻粉混合，然后撒在苹果上。

[ðen] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

then	cover	them	with	the	cottage	cheese	mixture	.
然后	覆盖	他们	和	这	小屋	奶酪	混合物	.

然后用奶酪混合物覆盖它们。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425° [ef] .) - ['mɪnɪts] ;

Bake	in	a	moderately	hot	oven	(	425°	F	.	)	10	minutes	;
烤	在	一个	中等程度	热的	烤箱	(	425°	F	.	)	-	分钟	;

在中等温度的烤箱（425°F）中烘烤 10 分钟;

[rɪ'duːs] [ðə; ði] [hiːt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

reduce	the	heat	to	a	moderate	oven	(	350°	F	.	)	and	bake	30	minutes	longer	.
减少	这	热	到	一个	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	和	烤	-	分钟	更长	.

-

29

-

将烤箱温度调至中等（350°F/175°C），并继续烘烤30分钟。29

['reɪz(ə)n] - ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [paɪ]

Raisin	-	Cottage	Cheese	Pie
葡萄干	-	小屋	奶酪	馅饼

葡萄干乡村奶酪派

[wʌn] [paʊnd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	pound	cottage	cheese
1	磅	小屋	奶酪

1磅乡村奶酪

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp] [mɪlk]

¼	cup	milk
¼	杯子	牛奶

¼ 杯牛奶

[θriː] [egz] , ['biːtn]

3	eggs	,	beaten
3	鸡蛋	,	被打败

3个鸡蛋，打散

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz] [ɔːr] [deɪts]

½	cup	chopped	raisins	or	dates
½	杯子	切碎	葡萄干	或者	日期

半杯切碎的葡萄干或枣

[raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ʌv; əv] [wʌn] ['lemən]

Rind	and	juice	of	1	lemon
果皮	和	汁	的	1	柠檬

1个柠檬的皮和汁

[wʌn] ['tiːspuːn] [meltid] ['bʌtər]

1	teaspoon	melted	butter
1	茶匙	融化	黄油

1茶匙融化的黄油

½	['resəpi]	['peɪstri]
½	**recipe**	**pastry**
½	食谱	糕点

半份糕点

[pres]	[tʃiːz]	[θruː]	[ə; eɪ]	[faɪn]	[sɪv]	.
Press	**cheese**	**through**	**a**	**fine**	**sieve**	**.**
按	奶酪	通过	一个	美好的	筛	.

将奶酪通过细筛压碎。

[ˌeɪ diː 'diː]	[nekst]	['sɛvən]	[ɪn'griːdiənts]	[ænd; ənd]	[stɜːr]	[ʌn'tɪl]	[wel]	[mɪkst]	.
Add	**next**	**7**	**ingredients**	**and**	**stir**	**until**	**well**	**mixed**	**.**
添加	下一个	7	原料	和	搅拌	直到	出色地	混合	.

加入接下来的7种配料，搅拌均匀。

[laɪn]	[ə; eɪ]	[diːp]	[paɪ]	[pæn]	[wɪð; wɪθ]	['peɪstri]	[ænd; ənd]	[beɪk]	[ɪn]	[hɑːt]	['ʌv(ə)n]	(	450°	[ef]	.	)	[ʌn'tɪl]	[krʌst]	[ɪz]
Line	**a**	**deep**	**pie**	**pan**	**with**	**pastry**	**and**	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**450°**	**F**	**.**	**)**	**until**	**crust**	**is**
线	一个	深的	馅饼	平底锅	和	糕点	和	烤	在	热的	烤箱	(	450°	F	.	)	直到	地壳	是

['veri]	[laɪt]	[braʊn]	.
very	**light**	**brown**	**.**
非常	光	棕色的	.

在深馅饼盘内铺上酥皮，放入高温烤箱（450°F）烘烤，直至酥皮呈浅棕色。

[fɪl]	[wɪð; wɪθ]	[tʃiːz]	['mɪkstʃər]	[ænd; ənd]	[kən'tɪnjuː]	['beɪkɪŋ]	[ɪn]	['mɑːdərət]	['ʌv(ə)n]	(	350°	[ef]	.	)	[ʌn'tɪl]
Fill	**with**	**cheese**	**mixture**	**and**	**continue**	**baking**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°**	**F**	**.**	**)**	**until**
充满	和	奶酪	混合物	和	继续	烘烤	在	缓和	烤箱	(	350°	F	.	)	直到

['fɪlɪŋ]	[ɪz]	[fɜːrm]	,
filling	**is**	**firm**	**,**
填充	是	公司	,

将奶酪混合物填入馅料中，继续在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤，直到馅料凝固。

-	[tuː; tə]	-	['mɪnɪts]	.
15	**to**	**20**	**minutes**	**.**
-	到	-	分钟	.

15到20分钟。

[meɪks]	[wʌn]	(	[naɪn]	-	[ɪntʃ]	)	[paɪ]	.
Makes	**1**	**(**	**9**	**-**	**inch**	**)**	**pie**	**.**
制作	1	(	9	-	英寸	)	馅饼	.

可制作 1 个（9 英寸）派。

['melədi]	[paɪ]
Melody	**Pie**
旋律	馅饼

旋律派

['lemən]	['peɪstri]	[ʃel]
LEMON	**PASTRY**	**SHELL**
柠檬	糕点	壳

柠檬酥皮

[wʌn]	[kʌp]	['sɪftɪd]	['flaʊər]
1	**cup**	**sifted**	**flour**
1	杯子	筛过的	面粉

杯过筛面粉

¼	['tiːspuːn]	[sɔːlt]
¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¼ cup shortening
¼ 杯子 缩短

¼ 杯起酥油

½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

½茶匙磨碎的柠檬皮

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
1½ tablespoons lemon juice
1½ 汤匙 柠檬 汁

1.5汤匙柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] [aɪs] ['wɔːtər]
1 tablespoon ice water
1 汤匙 冰 水

1汤匙冰水

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['biːtn] [eg] [joʊk]
2 teaspoons beaten egg yolk
2 茶匙 被打败 蛋 蛋黄

2茶匙打散的蛋黄

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Sift together flour and salt .
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] .
Cut in shortening and lemon rind .
切 在 缩短 和 柠檬 果皮 .

切入起酥油和柠檬皮。

[biːt] [tə'geðər] ['lemən] [dʒuːs] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] [eg] [joʊk] .
Beat together lemon juice , water and egg yolk .
打 一起 柠檬 汁 , 水 和 蛋 蛋黄 .

将柠檬汁、水和蛋黄搅拌均匀。

[stɜːr] ['laɪtli] ['ɪntuː] ['flaʊər] ['mɪkstʃər] .
Stir lightly into flour mixture .
搅拌 轻轻 进入 面粉 混合物 .

轻轻拌入面粉混合物中。

[fɔːrm] ['ɪntuː] [bɔːl] ; [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Form into ball ; wrap in waxed paper and chill .
形式 进入 球 ; 裹 在 打蜡 纸 和 寒意 .

揉成球状；用蜡纸包裹，冷藏。

[roʊl] [aʊt] [doʊ] [ænd; ənd] [laɪn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .
Roll out dough and line 9 - inch pie plate .
卷 出去 面团 和 线 9 - 英寸 馅饼 盘子 .

将面团擀开，铺入9英寸的派盘中。

[prɪk] [wel] ; [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] (425° [ef] .) .
Prick well ; bake 10 to 15 minutes in moderately hot oven (425° F .) .
刺 出色地 ; 烤 - 到 - 分钟 在 中等程度 热的 烤箱 (425° F .) .

用叉子扎紧；在中等温度的烤箱（425°F）中烘烤 10 至 15 分钟。

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

[laɪn] [ʃel] [wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt] [kriːmd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd]
Line **shell** **with** **1** **pint** **creamed** **cottage** **cheese** **,** **mixed** **with** **1** **tablespoon** **grated**
线 壳 和 1 品脱 奶油 小屋 奶酪 , 混合 和 1 汤匙 磨碎的
['lemən][raɪnd] .
lemon **rind** **.**
柠檬 果皮 .

在贝壳面内壁涂抹 1 品脱奶油状乡村奶酪，并加入 1 汤匙磨碎的柠檬皮。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][wʌn][noʊ] . 2½ [kæn; kən][fruːt] ['kɑːkteɪl] , [tʃɪld] [ænd; ənd] [dreɪnd] .
Fill **with** **1** **No** **.** **2½** **can** **fruit** **cocktail** **,** **chilled** **and** **drained** **.**
充满 和 1 不 . 2½ 能 水果 鸡尾酒 , 冷藏 和 排水 .

倒入 1 罐 2½ 号水果罐头（冷藏并沥干水分）。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][mɪnt] .
Garnish **with** **mint** **.**
装饰 和 薄荷 .

用薄荷叶装饰。

[səːvz] [eɪt] . -
Serves **8** **.** **30**
服务 8 . -

可供 8.30 人食用

['bʌtərmɪlk] [paɪ]
Buttermilk **Pie**
酪乳 馅饼

酪乳派

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
½ **cup** **melted** **butter**
½ 杯子 融化 黄油

半杯融化的黄油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs] , [ɔːr][wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd]['lemən][raɪnd]
2 **teaspoons** **lemon** **juice** **,** **or** **1** **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
2 茶匙 柠檬 汁 , 或者 1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

2茶匙柠檬汁，或1茶匙柠檬皮屑

1½ [kʌps] ['bʌtərmɪlk]
1½ **cups** **buttermilk**
1½ 杯子 酪乳

1.5 杯酪乳

½ [paʊnd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
½ pound cottage cheese
½ 磅 小屋 奶酪

半磅乡村奶酪

['peɪstri]
Pastry
糕点

糕点

[biːt] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .
Beat egg yolks slightly ; add butter , and beat until thoroughly blended .
打 蛋 蛋黄 轻微地 ; 添加 黄油 , 和 打 直到 彻底 混合 .

将蛋黄稍微打散；加入黄油，搅拌至完全融合。

[biːt] [ɪn]['flaʊər] , ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , [və'nɪlə] , ['lemən][dʒuːs] , ['bʌtərmɪlk] ,
Beat in flour , ½ cup sugar , vanilla , lemon juice , buttermilk ,
打 在 面粉 , ½ 杯子 糖 , 香草 , 柠檬 汁 , 酪乳 ,

拌入面粉、半杯糖、香草精、柠檬汁、酪乳，

[ænd; ənd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [prest] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
and cottage cheese that has been pressed through a sieve .
和 小屋 奶酪 那 有 到过 按下 通过 一个 筛 .

以及用筛子压榨过的农家奶酪。

[biːt] [eg] [waɪts] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] ; [foʊld]['ɪntuː]
Beat egg whites , add ½ cup sugar gradually , and beat until stiff ; fold into
打 蛋 白人 , 添加 ½ 杯子 糖 逐步地 , 和 打 直到 僵硬的 ; 折叠 进入
['mɪkstʃər] .
mixture .
混合物 .

将蛋白打发，逐渐加入 1/2 杯糖，继续打发至硬性发泡；然后轻轻拌入混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd][wɪð; wɪθ]['peɪstri] ;
Pour into 9 - inch pie pan lined with pastry ;
倒 进入 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 糕点 ;

倒入铺有酥皮的 9 英寸派盘中；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] (450° [ef] .) [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] ,
bake in a hot oven (450° F .) for 15 minutes ,
烤 在 一个 热的 烤箱 (450° F .) 为了 - 分钟 ,

在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟。

[ðen] ['loʊər] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][tuː; tə] [sloʊ] (300° [ef] .) [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['beɪkɪŋ] - ['mɪnɪts] ,
then lower temperature to slow (300° F .) and continue baking 40 minutes ,
然后 降低 温度 到 慢的 (300° F .) 和 继续 烘烤 - 分钟 ,
[ɔːr][ʌn'tɪl] [set] .
or until set .
或者 直到 放 .

然后将温度调低至慢烤（300°F），继续烘烤 40 分钟，或直至凝固。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

乡村奶酪食谱：开胃菜、沙(Cottage Cheese Recipe Book Appetizers,)

[tʃɪl] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] .
Chill before serving .
寒意 前 服务 .

冷藏后食用。

[noʊt] :
Note :
笔记 :

笔记：

[ðeəz; ðəz][æn; ən] [əˈbʌndəns] [ʌv; əv] [ˈfɪlɪŋ] [hɪr] [soʊ][juː; jʊ][ʃʊd; ʃəd][roʊl][aʊt][ðə; ði][ˈpeɪstri][ʌnˈtɪl][ðə; ði]
there's an abundance of filling here so you should roll out the pastry until the
有 一个 丰富 的 填充 这里 所以 你 应该 卷 出去 这 糕点 直到 这
[ˈsɜːrk(ə)l][ɪz][əˈbaʊt][fɔːr] [ɪntʃɪz] [ˈlɑːrdʒər][ðæn; ðən][ðə; ði][tɑːp][daɪˈæmɪtər][ʌv; əv][ðə; ði][paɪ] [pleɪt] .
circle is about 4 inches larger than the top diameter of the pie plate .
圆圈 是 关于 4 英寸 更大的 比 这 顶部 直径 的 这 馅饼 盘子 .

馅料很足，所以你应该把面皮擀开，直到面皮的直径比派盘的上直径大4英寸左右。

[fɪt][ðə; ði][ˈpeɪstri][ˈɪntuː][ðə; ði][pæn] , [ðen] [trɪm][wɪð; wɪθ] [ʃɪrz] , [ˈliːvɪŋ] [ə; eɪ] 1½ [ɪntʃ] [ˌoʊvərˈhæŋɪŋ]
Fit the pastry into the pan , then trim with shears , leaving a 1½ inch overhanging
合身 这 糕点 进入 这 平底锅 , 然后 修剪 和 剪 , 离开 一个 1½ 英寸 悬垂
[ˈbɔːrdər] .
border .
边界 .

将酥皮放入烤盘中，然后用剪刀修剪边缘，留出 1½ 英寸的悬边。

[foʊld] [ðɪs] [ˈbɔːrdər][ʌp][ænd; ənd] [meɪk] [æn; ən] [ˈʌpraɪt] [ˈdʌb(ə)l] - [foʊld][rɪm] ; [fluːt] [wɪð; wɪθ][ˈfɪŋgərz] .
Fold this border up and make an upright double - fold rim ; flute with fingers .
折叠 这 边界 向上 和 制作 一个 直立 双倍的 - 折叠 轮缘 ; 长笛 和 手指 .

将此边缘向上折叠，形成一个直立的双折边；用手指压出凹槽。

[tʃiːz] [boʊl]
Cheese Bowl
奶酪 碗

奶酪碗

¾ [kʌp] [sɪvd] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
¾ cup sieved cottage cheese
¾ 杯子 过筛 小屋 奶酪

¾ 杯过筛的乡村奶酪

¼ [paʊnd] [ˈroʊkfərt] [tʃiːz] , [sɪvd]
¼ pound Roquefort cheese , sieved
¼ 磅 罗克福尔 奶酪 , 过筛

¼磅洛克福奶酪，过筛

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈsaʊər] [kriːm]
1 tablespoon sour cream
1 汤匙 酸的 奶油

1汤匙酸奶油

[fjuː] [drɑːps] [ˈwustəʃiə] [sɔːs]
Few drops Worcestershire Sauce
很少 滴 伍斯特郡 酱

几滴伍斯特沙司

['krækərz]
Crackers
饼干

饼干

[fruːt]
Fruit
水果

水果

[mɪks] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , ['roʊkfərt] [tʃiːz] [ænd; ənd]['saʊər] [kriːm] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][blend] .
Mix **cottage** **cheese** **,** **Roquefort** **cheese** **and** **sour** **cream** **just** **enough** **to** **blend** **.**
混合 小屋 奶酪 , 罗克福尔 奶酪 和 酸的 奶油 只是 足够的 到 混合 .

将乡村奶酪、洛克福奶酪和酸奶油混合均匀即可。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wustəʃiə] [sɔːs] [tuː; tə] [teɪst] .
Add **Worcestershire** **sauce** **to** **taste** **.**
添加 伍斯特郡 酱 到 品尝 .

根据口味加入伍斯特沙司。

[sɜːrv] [ɪn] [boʊl] .
Serve **in** **bowl** **.**
服务 在 碗 .

盛入碗中。

[sɪks] ['sɝːvɪŋz] .
Six **servings** **.**
六 份量 .

六人份。

['meloʊ] [tʃiːz] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][tɑːrt][fruːt][ænd; ənd] ['krækərz] [meɪks] [æn; ən] ['elɪgənt] [dɪ'zɜːrt] . -
Mellow **cheese** **served** **with** **tart** **fruit** **and** **crackers** **makes** **an** **elegant** **dessert** **.** **31**
醇厚 奶酪 服务 和 酸 水果 和 饼干 制作 一个 优雅的 甜点 . -

口感柔滑的奶酪搭配酸甜的水果和饼干，是一道优雅的甜点。31

[fɔːr; fər] [ə'dɪʃən(ə)l] ['kɑːpiz] [ʌv; əv] [ðɪs] ['bʊklət] [meɪl] 15c [kɔɪn] [ɔːr] [stæmps] [tuː; tə]
For **additional** **copies** **of** **this** **booklet** **mail** **15c** **coin** **or** **stamps** **to**
为了 额外的 副本 的 这 小册子 邮件 15c 硬币 或者 邮票 到

如需更多本小册子，请邮寄15美分硬币或邮票至

[mɪlk] ['ɪndəstri] [faʊn'deɪʃ(ə)n]
MILK **INDUSTRY** **FOUNDATION**
牛奶 行业 基础

牛奶工业基金会

- [aɪ] [striːt]
1625 **Eye** **Street**
- 眼睛 街道

1625 Eye 街

['wɑːʃɪŋtən] [sɪks] , [diː] . [siː] .
Washington **6** **,** **D** **.** **C** **.**
华盛顿 6 , D . C .

华盛顿特区 6

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪʃn] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -

Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n] .

domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst][ˈvɜːrʒ(ə)nz][ˈoʊnli] , [tekst][ɪn][ɪˈtælɪks][ɪz] [diˈlimitid] [baɪ] _ [ˌʌndəˈskɔːz] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神